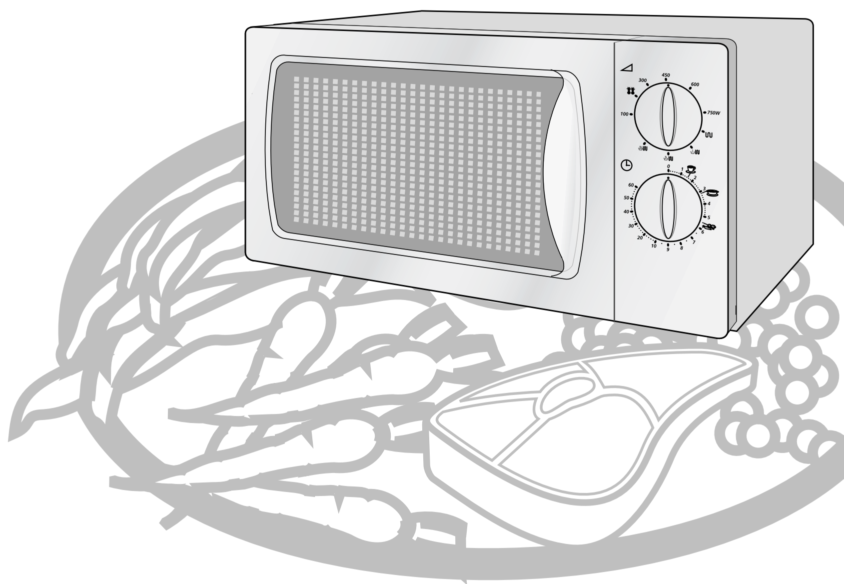
SAMSUNG

MIKROVÅGSUGN

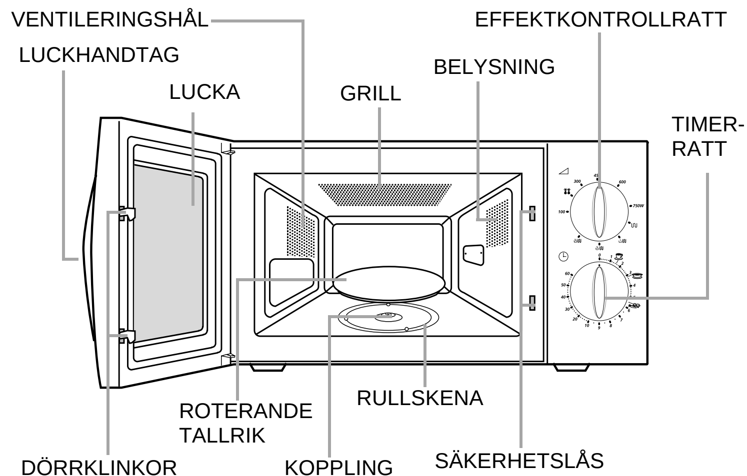
Bruksanvisning och Tillagningsguide

G2719N



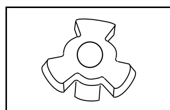
Code No.: DE68-02279C

Ugn

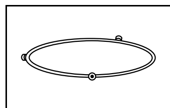


Tillbehör

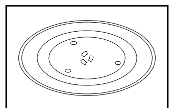
Beroende på vilken modell du har köpt medföljer diverse tillbehör som du kan använda på olika sätt.



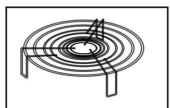
1. **Koppling**, sitter redan på plats över motoraxeln på ugnens botten.
   Syfte Kopplingen får tallriken att rotera.



2. **Rullskena**, placeras mitt på ugnens botten.
   Syfte The roller ring supports the turntable.



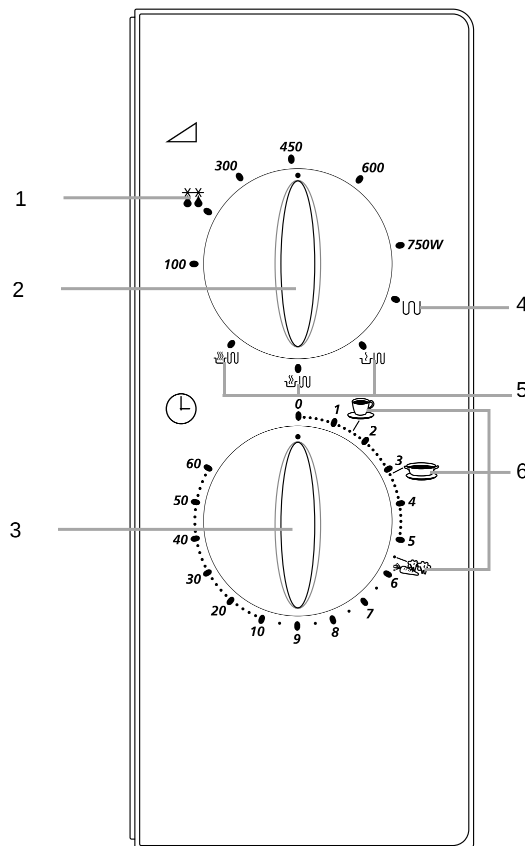
3. **Roterande tallrik**, placeras på rullskenan och dess mittpunkt passas in över kopplingen.
   Syfte Tallriken är din viktigaste tillagningsyta. Går lätt att plocka ut och rengöra.



4. **Grillgaller**, placeras ovanpå tallriken.
   Syfte Grillgallret kan användas vid grillning samt vid kombination grill-mikrovågor.

 **Använd INTE** mikrovågsugnen utan roterande tallrik och rullskena.

Kontrollpanel



1. AVFROSTNING
2. EFFEKTKONTROLLRATT
3. TIMERRATT
4. GRILL
5. KOMBINERAT
6. SNABBUPPVÄRMNING

Använda bruksanvisningen

Du har just köpt en mikrovågsugn från SAMSUNG. Din bruksanvisning innehåller en hel del värdefull information vad gäller tillagning av mat i mikrovågsugn:

- ***Säkerhetsanvisningar***
- ***Lämpliga tillbehör och redskap***
- ***En användbar kokbok med tips***

Längst fram i broschyren hittar du bilder av ugnen och kontrollpanelen med vars hjälp du lätt hittar rätt knapp.

De stegvisa anvisningarna innehåller två olika symboler.



Viktigt



Anmärkning



Fara

UNDVIK ATT UTSÄTTA DIG FÖR BESTRÅLNING AV MIKROVÅGSENERGI

Om du inte följer nedanstående säkerhetsanvisningar kan detta leda till att du utsätter dig för skadlig bestrålning av mikrovågsenergi.

(a) Mikrovågsugnen får under inga förhållanden aktiveras när luckan är öppen; du får heller inte manipulera säkerhetslåsen (dörrklinkorna) eller försöka sticka in föremål i säkerhetslåsens håligheter.

(b) Placera inga föremål mellan luckan och ugnens ram och låt inga matrester eller andra avlagringar samlas på själva luckans ram. Se till att luckan och ramen hålls rena: torka efter användandet med fuktad trasa och eftertorka med en mjuk, torr trasa.

(c) Om ugnen är trasig på något sätt bör du inte använda den förrän den har reparerats av en kvalificerad mikrovågstekniker; denne ska vara utbildad av tillverkaren.

Det är speciellt viktigt att ugnsluckan sluter tätt och att följande delar inte är skadade:

(1) Luckan, luckans tätning och de ytor där tätningen ska ligga emot
(2) Dörrklinkorna (trasiga eller lösa)
(3) Elkabel

(d) Ugnen får inte repareras av någon annan än kvalificerad mikrovågstekniker och denna måste ha utbildats av tillverkaren.

Säkerhetsanvisningar

SW

Viktiga säkerhetsinstruktioner.

Läs noggrant igenom instruktionerna och spara dem för framtida bruk.

Innan du tillagar matvaror eller vätskor i din mikrovågsugn, bör du kontrollera att följande säkerhetsåtgärder har vidtagits

1. **ANVÄND INTE** redskap i metall till mikrovågsugn:
- Metallkärl
- Tallrikar med guld- eller silverdekor
- Grillspett, gafflar, etc.

Orsak: Kan förorsaka ljusbågsbildning eller gnistbildning vilket kan skada ugnen.

2. **VÄRM** INTE:
- Lufttäta eller vakuumtäta flaskor, burkar, kärl
  Ex) Barnmatsburkar
- Lufttäta matvaror
  Ex) Ägg, nötter i skal, tomater

Orsak: Det höga trycket kan få dem att explodera.
Tips: Ta av lock och stick hål på skinn, påsar, skal, etc

3. **AKTIVERA INTE** mikrovågsugnen när den är tom.

Orsak: Ugnens innerväggar kan ta skada.
Tips: Låt alltid ett glas vatten stå i ugnen. Vattnet absorberar mikrovågorna om du skulle råka starta ugnen när den är tom.

4. **TÄCK INTE** över ventileringshålen med tyg eller papper.

Orsak: Tyget eller papperet kan fatta eld eftersom het luft strömmar ut från ugnen.

5. **ANVÄND ALLTID** grytvantar när du lyfter ut en tallrik ur ugnen.

Orsak: Vissa tallrikar eller fat absorberar mikrovågor och viss mängd värme överförs alltid från maten till tallriken. Tallriken kan därför vara mycket het.

6. **VIDRÖR INTE** grillelementet eller ugnens innerväggar.

Orsak: Dessa väggar kan vara så varma att du bränner dig även efter att tillagningen har avslutats, trots att de inte ser ut att vara varma. Låt därför inte brännbara material komma i kontakt med ugnens inre ytor. Låt först ugnen svalna.

7. Undvik brandrisk inuti ugnen:
- Förvara inga brännbara material i ugnen
- Ta bort metallklämmor från pappers- och plastpåsar
- Använd inte mikrovågsugnen för att torka tidningar
- Om du iakttar rökutveckling, håll ugnsluckan stängd och slå av strömmen eller dra ur kontakten ur eluttaget.

8. Var speciellt försiktig när du värmer vätskor och barnmat.
- Låt **ALLTID** maten stå minst 20 sekunder efter att ugnen har slagit ifrån; detta för att temperaturen i maten ska hinna jämnas ut.
- Rör vid behov om under uppvärmningens gång och **ALLTID** efter uppvärmningen.

Säkerhetsanvisningar (forts)

SW

- Var försiktig när du tar i kärlet efter uppvärmning. Du kan bränna dig om det är alltför hett.
- Det finns risk för att maten kokar och stänker även efter avslutad tillagning.
- För att undvika att du skållar dig av den här orsaken bör du placera en plastsked eller en glassticka i drycken och röra före, under och efter uppvärmning.
  Orsak: Vid uppvärmning av vätskor kan kokpunkten försenas; detta innebär att den bubblande kokningen startar först efter att du har tagit ut kärlet ur ugnen. Du kan då skålla dig.
- Om du skållar dig, följ dessa **FÖRSTA HJÄLPEN**-anvisningar:
  - Skölj den skållade huden med kallt vatten under minst 10 minuter.
  - Täck med ett rent, torrt omslag.
  - Applicera inga krämer, oljor eller dylikt.
- **FYLL ALDRIG** kärlet ända upp och välj ett kärl som är bredare upptill än i botten för att förhindra att vätskan kokar över. Flaskor med smala halsar kan till och med explodera om de blir för varma.
- Kontrollera **ALLTID** barnmatens eller vällingens temperatur innan du serverar ditt barn.
- Värm **ALDRIG** en vällingflaska med nappen på: flaskan kan explodera om den blir för varm.

9. Var försiktig så att du inte skadar elkabeln.
- Du får inte doppa kabeln eller kontakten i vatten och se också till att kabeln inte kommer i närheten av heta ytor.
- Använd inte utrustningen om kabeln eller kontakten är skadad.

10. Stå på armlängds avstånd från ugnen när du öppnar luckan.
Orsak: Varm luft eller ånga strömmar ut och du kan bränna dig.

11. Se till att ugnen är ren inuti.
Orsak: Matpartiklar eller oljefläckar som fastnar på ugnens väggar eller botten kan skada färgen och på så sätt försämra ugnens effektivitet.

12. Det hörs ett klickande ljud när ugnen är igång, speciellt då du avfrostar.
Orsak: När ugnen byter effektläge hörs ett klickljud. Det här är helt normalt.

13. Om du aktiverar mikrovågsugnen utan att det finns något i den, kommer strömmen av säkerhetsskäl automatiskt att slås av. Du måste sedan låta ugnen stå i minst 30 minuter innan du kan använda den igen.

VIKTIG SÄKERHETSINFORMATION

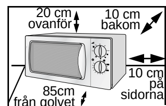
Om du värmer eller lagar mat i engångskärl av plast, papper eller lättantändliga material bör du under tillagningens gång då och då kasta ett öga in i ugnen.

VIKTIGT

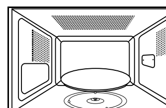
LÅT ALDRIG små barn använda eller leka med mikrovågsugnen. Du bör heller aldrig lämna dem utan tillsyn i närheten av ugnen medan denna är igång. Föremål som är av intresse för barn bör inte förvaras ovanpå ugnen.

Installera mikrovågsugnen

Placera ugnen på en plan, jämn yta som klarar att bära upp mikrovågsugnens vikt.



1. När du installerar din ugn, se till att ugnen har tillräcklig ventilation genom att lämna ett utrymme på minst 10 cm bakom ugnen och på sidorna, 20 cm ovanför ugnen och 85 cm från golvet.



2. Avlägsna allt förpackningsmaterial.
Installera rullskenan och tallriken.
Kontrollera att tallriken roterar obehindrat.

3. Denna mikrovågsugn måste placeras så att kontakten är tillgänglig.

✻ **Blockera** aldrig ugnens ventileringshål; den kan bli för varm och strömmen slår då automatiskt av. Därefter kan du inte använda ugnen förrän den har svalnat.

✻ För din säkerhets skull bör du ansluta kabeln till ett jordat växelströmsuttag för 3 stift, med 230 V, 50 Hz AC. Om ugnens elkabel är trasig måste den bytas mot en specialkabel (I-SHENG SP022, KDK KKP4819D, EUROELECTRIC 3410, SAMIL SP-106B, MOONSUNG EP-48E, HIGH PROJECT H.P 3). Kontakta din närmaste återförsäljare för byte. I ISRAEL används kabel PENCON (ZD16A), i SYDAFRIKA APEX LEADS SA16 och i NIGERIA, GHANA, KENYA samt FÖRENADE ARABEMIRATEN PENCON(UD13A1).

✻ **Placera** inte mikrovågsugnen i ett utrymme som är mycket varmt eller fuktigt, som till exempel jämte en vanlig ugn eller ett element. Nätanslutningen ska följa specifikationerna för ugnen och eventuell förlängningskabel måste hålla samma standard som ugnens elkabel. Torka ur ugnens interiör samt luckans tätningar med en fuktad trasa innan du använder mikrovågsugnen första gången.

Om du stöter på problem

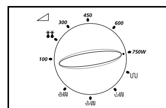
Om du stöter på några av nedanstående problem, försök åtgärda enligt anvisning.

- Följande är normalt.
  - Kondens inuti ugnen
  - Luft strömmar ut runt lucka och ytterhölje
  - Ljusreflexer runt lucka och ytterhölje
  - Ånga strömmar ut runt luckan och genom ventileringshålen
- Ugnen startar inte då du vrider på **TIMER**-ratten
  - Är luckan helt stängd?
- Maten har inte alls blivit tillagad
  - Har du ställt in timern korrekt?
  - Är luckan stängd?
  - Har du överbelastat strömkretsen; i så fall kanske en säkring har gått eller också har en brytare slagit till.
- Maten är antingen sönderkokt eller för dåligt tillagad
  - Har du angivit en lagom tillagningstid för maten i fråga?
  - Har du valt lämplig effektnivå?
- Det gnistrar och sprakar inuti ugnen (ljusbågsbildning)
  - Använder du en tallrik med metalldekor?
  - Har du glömt en gaffel eller annat metallredskap inuti ugnen?
  - Kanske ligger aluminiumfolie för nära ugnens innervägg?
- Ugnen stör radio eller TV
  - En viss störning kan iakttas hos TV eller radio när ugnen är igång. Detta är normalt. För att åtgärda detta kan du installera ugnen på lämpligt avstånd från TV, radio och antenner.

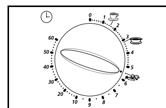
Om ovanstående information inte hjälper dig åtgärda problemet, bör du kontakta din närmaste återförsäljare alternativt kontakta SAMSUNG serviceavdelning.

Tillagning / Värmning

Nedan förklarar vi hur du tillagar alternativt värmer mat.
Kontrollera ALLTID inställningarna innan du lämnar ugnen utan tillsyn.
Placera först maten mitt på den roterande tallriken. Stäng luckan.



1. Välj maximal effektnivå genom att vrida på **EFFEKTKONTROLL**-ratten.
(MAXIMAL EFFEKT: 750 W)



2. Ange tiden genom att vrida på **TIMER**-ratten.
Resultat : Ugnen tänds och tallriken börjar rotera.



Aktivera aldrig mikrovågsugnen när den är tom.



Du kan ändra effektnivån under pågående tillagning genom att vrida på **EFFEKTKONTROLL**-ratten.

Effektnivåer

Du kan välja mellan nedanstående effektnivåer.

Effektnivå	Uteffekt	
	Mikrovågor	Grill
HÖG	750 W	-
MEDIUM, HÖG	600 W	-
MEDIUM	450 W	-
MEDIUM, LÅG	300 W	-
AVFROSTNING ( )	180 W	-
LÅG / VARMHÅLLNING	100 W	-
GRILL	-	1000 W
KOMBINERAT I ( )	300 W	1000 W
KOMBINERAT II ( )	450 W	1000 W
KOMBINERAT III( )	600 W	1000 W



Om du väljer en högre effektnivå måste du välja kortare tillagningstid.

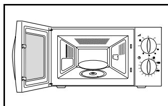


Om du väljer en lägre effektnivå måste du öka tillagningstiden.

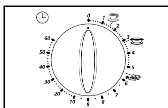
SW

Avbryta tillagningen

Du kan när som helst avbryta tillagningen för att kontrollera maten.

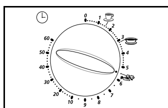


1. Avbryta tillfälligt;
Öppna luckan.
Resultat : Tillagningen avbryts. Du återupptar tillagningen genom att stänga luckan.



2. Avbryta permanent:
Vrid **TIMER**-ratten till “0”.

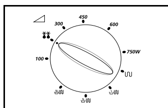
Justera tillagningstiden



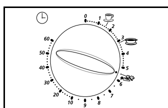
Ange tiden genom att vrida på **TIMER**-ratten.

Avfrosta mat manuellt

Med avfrostningen kan du tina kött, kyckling, fisk.
Placera först det frysta mitt på mikrovågsugnens tallrik och stäng luckan.



1. Vrid **EFFEKTKONTROLL**-ratten till ( ).

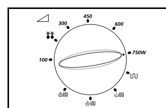


2. Ange tiden genom att vrida på **TIMER**-ratten.
Resultat : Avfrostningen startar.

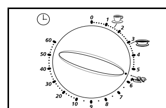
 Använd endast kärl som är mikrovågssäkra.

Använda snabbuppvärmningen

Placera maten mitt på den roterande tallriken och stäng luckan.



1. Vrid **EFFEKTKONTROLL**-ratten till maxeffekt.



2. Vrid på **TIMER**-ratten och välj Snabbuppvärmning. (drycker, soppa/sås eller färdiga måltider).

 Använd endast kärl som är mikrovågssäkra.

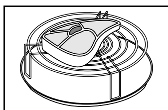
Inställning för snabbuppvärmning

Här följer några tips och rekommendationer som bör följas när du tillagar eller värmer mat med funktionen Snabbuppvärmning.

Symbol	Typ	Effekt	Portion	Tillagningstid	Värmeutjämn-ingstid
	Drycker	750 W	150 ml	1 min 35 sek	1 - 2 min
	Soppa/Sås (kyld)	750 W	200 - 250 ml	3 min 10 sek	2 - 3 min
	Färdiga måltider	750 W	300 - 350 g	5 min 30 sek	3 min

Tillbehör

Använd endast mikrovågssäkra tillbehör; använd aldrig plastkärl, -tallrikar, pappersmuggar, -handdukar, etc.

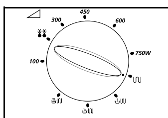


Om du vill använda den kombinerade tillagningsfunktionen (grill och mikrovågor), använd endast tallrikar som är mikrovågs- och ugnssäkra. Metallredskap kan skada mikrovågsugnen.

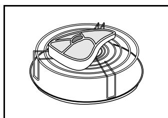
 Du får mer information om lämpliga tillbehör och redskap i Redskapstipsen på sidan 8 .

Grilla

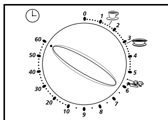
Med grillen kan du snabbt värma och bryna mat, utan att använda mikrovågor.
Vid grillning använder du det medföljande grillgallret.



1. Förvärm grillen till önskad temperatur genom att vrida effek tkontrollen till grillsymbolen (ꟺ) och därefter timerratten till önskat antal minuter.



2. Öppna ugnsluckan och placera maten på gallret.



3. Välj antal minuter och effekt.
(Exempel : 60 min)
<u>Resultat :</u> Tillagningen startar.

 Grillelementet kommer att slå på och av under grillningens gång. Systemet är utformat så att ugnen inte kan bli för varm.

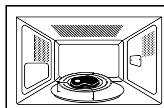
 Använd alltid grytvantar när du tar ur det som har stått i ugnen; kärlen blir alltid mycket varma.

Kombinera mikrovågor och grill

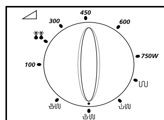
Du kan även kombinera mikrovågor och grill, för att ytterligare snabba på tillagningen samtidigt som du bryner.

 Använd **ALLTID** mikrovågs- och ugnssäkra tillbehör. Glas eller keramik är idealiska material eftersom mikrovågorna kan tränga igenom och därmed når maten runt om.

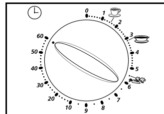
 Använd **ALLTID** grytvantar när du lyfter ut kärlen ur ugnen, eftersom dessa blir mycket varma.



1. Öppna ugnsluckan genom att trycka på den stora knappen längst ner till höger på kontrollpanelen. Placera maten på gallret och gallret på den roterande tallriken. Stäng ugnsluckan.



2. Vrid effektkontrollen till önskad effektnivå (, ,).



3. Vrid timern till önskat antal minuter.
(Exempel : 60 min)
<u>Resultat :</u> Tillagningen startar.

 Den högsta mikrovågsstyrkan för det kombinerade mikrovågs- och grilläget är 600W

SW

Redskapstips

SW

För att maten ska kunna tillagas i mikrovågsugnen, måste mikrovågorna kunna tränga igenom maten utan att reflekteras eller absorberas av de redskap du använder.

Du bör därför vara noggrann när du väljer kärl. Om dessa är avsedda att klara mikrovågsugn är du på den säkra sidan.

I tabellen nedan listar vi olika typer av kärl och redskap samt anger om dessa är lämpade för mikrovågsugnen.

Typ av tillbehör	Mikrovågssäker	Kommentarer
Aluminiumfoliel	✓ ✗	Kan användas i små mängder för att skydda vissa delar av maten, så att dessa inte kokas för länge. Om folien kommer för nära ugnens innervägg eller om du använder för mycket folie, kan ljusbågsbildning uppstå.
Bryntallrik	✓	Förvärm inte i mer än åtta minuter.
Porslin och lergods	✓	Porslin, keramik, glaserat lergods och benporslin går normalt bra, förutsatt att de inte innehåller metalldekor.
Engångstallrikar i polyesterpapp	✓	Viss frusen mat förpackas på det här sättet.
Snabbmatsförpackningar		
• Polystyrenkoppar och -kärl	✓	Kan användas för att värma mat. Vid överhettning kan polystyrenförpackningen smälta.
• Papperspåsar eller tidningspapper	✗	Kan fatta eld.
• Återvinningspapper eller metalldekor	✗	Kan orsaka ljusbågsbildning.
Glas		
• Eldfasta kärl	✓	Kan användas, förutsatt att inga metalldekorationer förekommer.
• Finare glasvaror	✓	Kan användas för att värma mat eller vätska. Ömtåligt glas kan gå sönder eller spricka vid snabb uppvärmning.
• Finare glasvaror	✓	Avlägsna locket. Endast för värmning.
Metall		
• Kärl	✗	Kan orsaka ljusbågsbildning eller eldsvåda.
• Freezer bag twist ties	✗	
Papper		
• Tallrikar, koppar, servetter och hushållspapper	✓	För kortare tillagningstider och värmning. Kan även användas för att suga upp vätskeöverskott.
• Återvinningspapper	✗	Kan orsaka ljusbågsbildning.
Plast		
• Kärl	✓	Speciellt värmebeständig termoplast. Vissa andra typer av plaster kan slå sig eller bli missfärgade vid höga temperaturer. Använd inte melaminplast.
• Plastfilm	✓	Kan användas för att bibehålla fukt. Bör inte ligga emot maten. Var försiktig när filmen avlägsnas: varm luft kan strömma ut.
• Fryspåsar	✓ ✗	Endast om påsen är kokbar eller ugnssäker. Ej lufttät. Stick eventuellt hål med gaffel.
Vax- eller smörgåspapper	✓	Kan användas för att bibehålla fukt och förhindra stänk.

✓ **: Rekommenderad**

✓✗ **: Var försiktig**

✗ **: Osäker**

SW

MIKROVÅGOR

Mikrovågsenergin tränger igenom maten; den dras in och absorberas av vattnet, fettet och sockret som finns i maten.
Mikrovågorna får molekylerna i maten att röra sig snabbare. De snabba rörelserna hos molekylerna skapar friktion och den värme som bildas kokar maten.

TILLAGNING

Redskap vid tillagning i mikrovågsugn:
Redskapen måste låta mikrovågorna tränga igenom för att du ska få maximal effekt. Mikrovågor reflekteras av metall, som till exempel rostfritt stål, aluminium och koppar, men tränger igenom keramik, glas, porslin och plast, samt papper och trä. Mat får alltså aldrig tillagas i metallkärl.

Mat som lämpar sig för tillagning i mikrovågsugn:
Flera typer av mat lämpar sig för tillagning i mikrovågsugn, som till exempel färska eller frysta grönsaker, frukt, pasta, ris, spannmål, bönor, fisk och kött. Såser, vaniljsås, soppor, ångkokta puddingar, konserver och chutney kan också tillagas i mikrovågsugn. Man kan säga att mikrovågstillagning passar för all sådan mat som vanligtvis tillagas på kokplatta. Du kan exempelvis smälta smör eller choklad (se kapitel med specialtips).

Övertäckning vid tillagning
Det är viktigt att täcka över maten vid tillagningen, eftersom avdunstat vatten stiger uppåt som ånga och bidrar till kokningsprocessen. Maten kan täckas över på olika sätt: t ex med keramiktallrik, plastlock eller speciell plastfilm som är avsedd för mikrovågsugn.

Värmeutjämningstider
När tillagningstiden är slut är det viktigt att iaktta värmeutjämningstiden för att låta temperaturen jämna ut sig inuti den tillagade maten.

Kokbok, frysta grönsaker
Använd en ugnssäker glasskål med lock. Tillaga under lock enligt tidsangivelsen (minimitid) - se tabellen. Fortsätt tillagningen till dess att du erhåller önskat resultat.
Rör om två gånger under tillagningens gång och en gång efteråt. Tillsätt salt, örter eller smör efter tillagningen. Låt vara övertäckt under värmeutjämningen.

Mat	Portion	Effekt	Tid (min)	Värmeutjämning (min)	Anvisningar
Spenat	150g	600 W	5½-6½	2 - 3	Tillsätt 1 msk kallt vatten.
Broccoli	300g	600 W	10-11	2 - 3	Tillsätt 1 msk kallt vatten.
Ärtor	300g	600 W	8-9	2 - 3	Tillsätt 1 msk kallt vatten.
Gröna bönor	300g	600 W	10-11	2 - 3	Tillsätt 1 msk kallt vatten.
Blandade grönsaker (morötter / ärtor / majs)	300g	600 W	9-10	2 - 3	Tillsätt 1 msk kallt vatten.
Blandade grönsaker (wokgrönsaker)	300g	600 W	8½-9½	2 - 3	Tillsätt 1 msk kallt vatten.

Kokbok (forts)

Kokbok, ris och pasta

Ris: Använd stor, ugnssäker glasskål med lock - riset dubblerar sin volym vid kokning. Tillaga under lock.
När tillagningstiden är slut: rör om före värmeutjämnin gen och tillsätt salt eller örter och smör.
Anmärkning: riset kanske inte har sugit upp allt vattnet när tillagningstiden är slut.

Pasta: Använd stor, ugnssäker glasskål. Tillsätt kokande vatten, en nypa salt och rör väl. Tillaga under lock.
Rör då och då under tillagningens gång samt efteråt. Låt stå med lock under värmeutjämningen och låt rinna av noga efteråt.

Mat	Portion	Effekt	Tid (min)	Värmeutjämning (min)	Anvisningar
Vitt ris (parboiled)	250g	750 W	17-18	5	Tillsätt 5 dl liter kallt vatten.
Brunt ris (parboiled)	250g	750 W	22-23	5	Tillsätt 5 dl liter kallt vatten.
Blandat ris (ris + viltris)	250g	750 W	18-19	5	Tillsätt 5 dl liter kallt vatten.
Blandning (ris + spannmål)	250g	750 W	19-20	5	Tillsätt 4 dl liter kallt vatten.
Pasta	250g	750 W	11-12	5	Tillsätt 1 liter hett vatten.

Kokbok, färska grönsaker

Använd en ugnssäker glasskål med lock. Tillsätt 2 - 3 msk kallt vatten per 250 g om inte annan kvantitet anges - se tabellen. Tillaga under lock enligt tabellen (minimitiden). Fortsätt tillagningen till dess att önskat resultat erhålls. Rör om en gång under tillagningens gång och en gång efteråt. Tillsätt salt, örter eller smör efter tillagningen. Låt stå med lock på under värmeutjämningen: 3 minuter.

Tips: Skär de färska grönsakerna i jämnstora bitar. Ju mindre bitar, desto snabbare går tillagningen.

Alla färska grönsaker kan tillagas på maximal effekt (750 W).

Mat	Portion	Tid (min)	Värmeutjämning (min)	Anvisningar
Broccoli	250g 500 g	5-5½ 8½-9	3	Förbered jämnstora buketter. Arrangera så att stjälkarna är riktade in mot mitten.
Brysselkål	250g	6½-7½	3	Tillsätt 5 - 6 msk vatten.
Morötter	250g	5-6	3	Skär morötterna i jämnstora skivor.
Blomkål	250g 500 g	5½-6 9½-10	3	Förbered jämnstora buketter. Skär stora buketter i halvor. Arrangera så att stjälkarna är riktade in mot mitten.
Zucchini	250g	4-4½	3	Dela zucchinin i skivor. Tillsätt 2 msk vatten alternativt en smörklick.Tillaga bara precis så länge att de känns lagom mjuka.
Aubergine	250g	4½-5	3	Skär äggplantan i tunna skivor och stänk över 1 msk citronjuice
Purjolök	250g	5-5½	3	Skär purjolöken i tjocka strimlor.
Champinjo-ner	125g 250g	1½-2 3½-4	3	Förbered små, hela eller skivade champinjoner. Tillsätt inget vatten. Stänk över citronjuice. Krydda med salt och peppar. Låt rinna av innan du serverar.
Lök	250g	5-6	3	Dela löken i skivor eller halvor. Tillsätt endast 1 msk vatten.
Paprika	250g	4½-5	3	Skär paprikan i tunna skivor.
Potatis	250g 500 g	5-6 9-10	3	Väg den skalade potatisen och skär i jämnstora halvor eller fjärdedelar
Kålrabbi	250g	5-5½	3	Skär kålrabbin i små kuber.

UPPVÄRMNING

Din mikrovågsugn kan värma mat på bråkdelen av den tid det tar i vanliga ugnar eller på kokplatta. Använd de effektnivåer och värmningstider som anges i tabellen, som riktlinjer. Tiderna i tabellen avser vätskor med en rumstemperatur på cirka +18 till +20°C eller kylda matvaror med en temperatur på +5 till +7°C.

Arrangera och lägg på locket

Undvik att värma stora föremål som till exempel stekar - de tenderar att bli alltför genomstekta och torra långt innan hela köttstycket har hunnit bli riktigt genomvarmt. Det blir bättre om du värmer i mindre bitar.

Effektnivåer och omrörning

Viss mat kan värmas på 750W effekt medan annan mat bara klarar 600W, 450W eller till och med 300W.
Använd tabellen som riktlinje. Det är nästan alltid bättre att värma på en lägre effekt om maten är ömtålig, om det gäller stora kvantiteter eller om du misstänker att den kommer att bli varm väldigt snabbt (exempelvis paj).
För bästa resultat, rör noga eller vänd maten under uppvärmningens gång. Om möjligt bör du röra om en gång till strax före serveringen.
Var speciellt försiktig när du värmer vätskor och barnmat. Undvik stänk med åtföljande brännskador genom att röra före, under och efter uppvärmningen. Låt kärlet stå kvar i ugnen under värmeutjämningen. Vi rekommenderar att du placerar en plastsked eller glassticka i vätskan som ska värmas. Undvik att överhetta maten (maten blir förstörd).
Ange hellre en kortare tillagningstid och lägg vid behov till extra minuter.

Uppvärmning och värmeutjämningstider

När du värmer mat för första gången bör du notera hur lång tid det tar - och använda som referens.
Se alltid till att den uppvärmda maten är riktigt genomvarm.
Låt maten stå en kort tid efter uppvärmningen - så att temperaturen jämnas ut.
Rekommenderad värmeutjämningstid efter uppvärmning är 2 - 4 minuter, om inte annat anges i tabellen.
Var speciellt försiktig när du värmer vätskor eller barnmat. Se även kapitlet med säkerhetsanvisningar.

VÄRMA VÄTSKOR

Låt alltid vätska stå kvar minst 20 sekunder efter att ugnen har slagit ifrån, så att temperaturen jämnas ut. Rör vid behov under uppvärmningens gång; rör ALLTID efter uppvärmningen. Undvik stänk och medföljande brännskador genom att placera en sked eller en glassticka i drycken och rör före, under och efter uppvärmningen.

VÄRMA BARNMAT

BARNMAT: Häll ut maten i en keramiktallrik. Täck med plastlock. Rör noga efter värmnin gen! Låt stå 2 - 3 minuter före serveringen. Rör en gång till och kontrollera tem peraturen. Rekommenderad serveringstemperatur: mellan 30 och 40°C.

VÄLLING: Häll vällingen i en steriliserad glasflaska. Värm utan lock. Värm aldrig flaskan med nappen på, eftersom flaskan då kan explodera på grund av överhettning. Skaka noga före värmeutjämningen och en gång till precis innan du serverar! Kontrollera alltid vällingens eller matens temperatur noggrant innan du serverar barnet. Rekommenderad serveringstemperatur: ca 37°C.

ANMÄRKNING:

Kontrollera alltid barnmaten noggrant före serveringen, så att du inte bränner barnet.
De effektnivåer och tider som anges i tabellen ska användas som riktlinjer.

SW

Värma vätskor och mat

Effektnivåerna och tiderna i tabellen är endast avsedda som riktlinjer.

Mat	Portion	Effekt	Tid (min)	Värmeutjä mning (min)	Anvisningar
Drycker (rumstemp. kaffe, mjölk, te, vatten)	150 ml (1 kopp) 250 ml (1 mugg)	750 W	1½-2 2-2½	1 - 2	Häll upp i en porslinskopp och värm upp utan lock. Ställ koppen (150ml) eller muggen (250ml) mitt på plattan. Rör om försiktigt före och efter tillagningstiden.
Soppa (kyld)	250g 450g	750 W	3-3½ 4-4½	2 - 3	Häll i djup keramiktallrik. Täck med plastlock. Rör noggrant efter uppvärmningen. Rör en gång till före serveringen.
Köttgryta (kyld)	350g	600 W	5-6	2 - 3	Häll köttgrytan i en djup keramiktallrik. Täck med plastlock. Rör då och då under värmningen samt före värmeutjämning och servering.
Pasta med sås (kyld)	350g	600 W	4-5	3	Placera pastan (ex. spaghetti eller äggnudlar) på en platt keramiktallrik. Täck med plastfilm avsedd för mikrovågsugn. Rör före serveringen.
Fylld pasta med sås (kyld)	350g	600 W	4½-5½	3	Placera den fyllda pastan (ex. ravioli, tortellini) i en djup keramiktallrik. Täck med plastlock. Rör då och då under uppvärmningen samt före värmeutjämning och servering.
Färdig måltid (kyld)	300g 400g	600 W	5-6 6-7	3	Lägg upp en rätt bestående av 2-3 kylda delar på en porslinstallrik. Täcker över med plastfolie för mikrovågsugn.
Fryst färdiglagad mat	300g 400g	600 W	11½-12½ 13-14	4	Ställ en mikrovågstålig skål med den frysta färdiglagade måltiden (-18°C) på skivan. Stick hål i filmen eller täck med mikrovågsplastfolie. Låt maten stå i fyra minuter efter uppvärmningen.

Värma barnmat och välling

Effektnivåerna och tiderna i tabellen är endast avsedda som riktlinjer.

Mat	Portion	Effekt	Tid (min)	Värmeutjämning (min)	Anvisningar
Barnmat (grönsaker + kött)	190g	600 W	30 sek.	2 - 3	Häll i djup keramiktallrik. Tillaga med lock. Rör om efter tillagningen. Låt stå 2 - 3 minuter. Rör om före serveringen och kontrollera temperaturen noggrant.
Baby porridge (spannmål + mjölk + frukt)	190g	600 W	20 sek.	2 - 3	Häll i djup keramiktallrik. Tillaga med lock. Rör efter tillagningen. Låt stå 2 - 3 minuter. Rör om före serveringen och kontrollera temperaturen noggrant.
Välling	100ml 200ml	300 W	30 - 40 sek. 1 min. - 1 min. 10 sek.	2 - 3	Rör om eller skaka noga och häll i steriliserad glasflaska. Placera mitt på den roterande tallriken. Tillaga utan lock. Skaka noga och låt stå i minst 3 minuter. Skaka igen före serveringen och kontrollera temperaturen noggrant.

AVFROSTNING

Med mikrovågor går det utmärkt att tina fryst mat. Mikrovågorna avfrostar försiktigt det frysta på mycket kort tid. Detta är en klar fördel om du till exempel får oväntat besök.

Fryst kyckling måste tinas ordentligt innan den tillagas. Avlägsna metallklämmor och förpackningsmaterial så att eventuell vätska får möjlighet att rinna av.

Placera det frysta på en tallrik utan lock. Vänd efter halva tiden, torka bort eventuell vätska och avlägsna kråset så snart det blir möjligt.
Kontrollera maten då och då så att den inte känns varm.
Om mindre eller tunnare delar av det frysta börjar värmas upp, kan du täcka över dessa med små remsor aluminiumfolie.

Om kycklingen börjar kännas varm på utsidan måste du avbryta avfrostningen och låta kycklingen stå i 20 minuter innan du fortsätter.
Låt fisk, kött och kyckling stå en stund så att avfrostningen hinner avslutas ordentligt. Värmeutjämningstiden för komplett upptining varierar beroende på den mängd du avfrostar. Se tabellen nedan.

Tips: Platt mat tinar bättre än tjockare, och mindre mängder tinar snabbare än större. Kom ihåg det här när du fryser in och avfrostar mat.

Om du avfrostar mat med en temperatur på cirka -18 till -20° C, kan du använda tabellen nedan som riktlinje.

All fryst mat bör avfrostas på effektnivå (180 W,).

Mat	Portion	Tid (min)	Värmeutjämning (min)	Anvisningar
Kött				
Köttfärs	500g	10-12	5 - 20	Placera köttet på en platt keramiktallrik. Täck över de tunnare kanterna med aluminiumfolie. Vänd efter halva tiden!
Fläskstek	250g	7-8		
Kyckling				
Kycklingdelar	500 g (2 delar)	12-14	15 - 40	Placera först kycklingdelarna med skinnsidan nedåt på en platt keramiktallrik. Den hela kycklingen placeras med bröstsidan nedåt. Täck över de tunnare delarna, som vingar och kanter, med aluminiumfolie. Vänd efter halva tiden!
Hel kyckling	1000g	25-28		
Fisk				
Fiskfiléer	250g (2 delar) 400g (4 delar)	6-7 11-13	5 - 20	Placera den frysta fisken mitt på en platt keramiktallrik. Vik in de tunnare delarna under de tjockare. Täck över de smalare kanterna med aluminiumfolie. Vänd efter halva tiden!
Frukt				
Frukt	250g	6-7	5 - 10	Fördela frukten på ett platt, runt glasfat (stort).
Bröd				
Bullar (50 g per styck)	2 delar 4 delar	1½-2 3-4	5 - 10	Arrangera bullarna i en cirkel eller lägg brödet horisontellt på hushållspapper, mitt på den roterande tallriken. Vänd efter halva tiden!
Franska / Sandwich	250g	4-5		
Grovt bröd (vete- + rågmjöl)	500g	8-10		

SW

GRILL

Grillelementet sitter under taket inuti ugnen. Det är aktivt när ugnsluckan är stängd och tallriken roterar. Tallrikens rotation gör att maten bryns mer jämnt. Om du förvärmer grillen i 4 minuter får du ett snabbare resultat.

Redskap vid grillning:

Bör vara flamsäkra; även metall kan gå bra. Använd aldrig plastredskap eftersom dessa kan smälta.

Mat som lämpar sig för grillen:

Kotlett, korv, biff, hamburgare, bacon och skivad skinka, plattfisk, sandwich och alla sorters varma smörgåsar med pålägg.

VIKTIG INFORMATION:

När du använder bara grillen måste du se till att grillelementet sitter uppvikt under taket, i horisontell position, och inte är nedvikt mot bakre väggen.
Kom ihåg att maten måste placeras på det höga gallret i det fall inget annat anges.

MIKROVÅG + GRILL

Den här varianten kombinerar strålningsvärmen från grillen med snabb mikrovågstillagning.
Fungerar endast då luckan är stängd och tallriken roterar. Tack vare tallrikens rotation får maten en jämn färg.
Det finns tre kombinationslägen på denna modell: 600 W + Grill, 450 W + Grill och 300 W + Grill.

Kärl för tillagning med mikrovågor + grill

Använd kärl som släpper igenom mikrovågorna. Bör vara flamsäkra. Använd inte met-allredskap för kombinationsläget.

Lämpliga livsmedel för tillagning med mikrovågor + grill:

Livsmedel som lämpar sig för kombinationstillagning inkluderar alla slags tillagad mat som behöver värmas upp och brynas (t ex gratinerad pasta) samt mat som kräver kort tillagningstid för bryning av ytan. Den här tillagningen kan också användas för tjocka portioner som helst ska ha en brun och frasig yta (t ex kycklingdelar, som vänds efter halva tillagningstiden). Se grilltabellen för mer information.

VIKTIG INFORMATION:

När du använder kombinationsfunktionen (mikrovågor + grill), måste du se till att gril-lelementet ligger uppvikt under taket, i horisontell position, och inte är nedvikt mot bakre väggen. Maten placeras på det höga gallret i det fall inte annat rekommenderas. I annat fall ska den placeras direkt på den roterande tallriken.

Maten måste vändas om den ska brynas på båda sidor.

Riktlinjer för grillning

Värm upp ugnen i förväg med grillfunktionen om du ska grilla färsk eller frusen mat.

Använd de styrkenivåer och tider som anges i följande tabell som riktlinjer viid grillning.

Livsmedel	Portion	Förup-pvärm-nings tid(min)	Tillag-nings-sätt	Första sidan (min)	Andra sidan (min)	Anvisningar
Brödskivor	4 st (4 x 25g)	5	Enbart Grill	6-7	5-6	Lägg brödskivorna bredvid varandra på gallret.
Småbröd (gräddade)	2-4 st	3	Enbart Grill	3-4	2-3	Lägg först bröden med undersidan uppåt i en cirkel direkt på glastallriken.
Grillade tomater	250 g (2 st)	5	300 W + Grill	5½-6½	--	Skär tomaterna i halvor. Lägg lite ost ovanpå. Lägg halvorna i en cirkel på en platt, ugnseldfast glastallrik. Lägg den på gallret.
Toast Hawaii	2 st (300 g)	5	300 W + Grill	7-9	--	Bryn eller rosta först brödskivorna. Lägg skivorna med pålägget ovanpå på gallret. De två skivorna läggs bredvid varandra direkt på gallret. Låt stå 2-3 minuter.
Kycklingvingar (kalla)	400-500g (6 st)	5	300 W + Grill	11-13	10-12	Förbered kycklingdelarna, exempelvis vingar och ben, med olja och kryddor. Lägg dem i en ring på ställningen med benen vända mot mitten. Låt maten stå i två till tre minuter efter grillningen.

SW

Riktlinjer för grillning (forts)

Livsmedel	Portion	Förup-pvärm-nings tid(min)	Tillag-nings-sätt	Första sidan (min)	Andra sidan (min)	Anvisningar
Bakad potatis	500 g	5	450 W + Grill	10-12	--	Skär potatisarna i halvor. Lägg dem i en cirkel på gallret med skalsidan uppåt.
Fryst pasta	400 g	---	600 W + Grill	14-16	3-4	Lägg den frysta pastan (-18°C), exempelvis lasagne, tortellini eller cannelloni i en pyrexglasskål av lämplig storlek och ställ skålen på ställningen.
Fryst Fiskgratäng	400 g	---	600 W + Grill	16-18	3-4	Lägg den frysta fiskgratängen (-18°C) i en pyrexglasskål av lämplig storlek och ställ skålen på ställningen.
Frysta pizzasnacks	250 g (8 st)	---	300 W + Grill	12-13	---	Lägg de frysta pizza-snacksen (-18°C) eller minipajerna i en ring på ställningen.
Fryst strösselkaka	200-250 g (1-2 st)	---	300 W + Grill	4-6	---	Lägg de frysta kakbitarna (-18°C) bredvid varandra på ställningen. Låt stå i fem minuter efter upptiningen.

SPECIALTIPS

SMÄLTA SMÖR
Lägg 50 g smör i en djup glasskål. Täck med plastlock. Värm i 30 - 40 sekunder på 750W, till dess att smöret har smält.

SMÄLTA CHOKLAD
Lägg 100 g choklad i en djup glasskål.
Värm i 3 - 5 minuter till dess att chokladen har smält.
Rör om ett par gånger under smältningens gång.

SMÄLTA KRISTALLISERAD HONUNG
Lägg 20 g av honungen i en djup glasskål.
Värm i 20 - 30 sekunder på 300W, till dess att honungen har smält.

SMÄLTA GELATIN
Blöt de torra gelatinbladen (10 g) i kallt vatten i fem minuter.
Låt dem rinna av och lägg över i en liten, ugnsfast glasskål.
Värm i en minut på 300W.
Rör om efter smältningen.

GÖRA GLASYR (TILL TÅRTA ELLER KAKA)
Blanda glasyrmix (cirka 14 g) med 40 g socker och 2,5 dl kallt vatten.
Tillaga utan lock i en ugnsfast glasskål i 3 ½ till 4 ½ minut på 750W, till dess att glasyren är genomskinlig. Rör om ett par gånger under tillagningens gång.

KOKA SYLT
Lägg 600 g frukt (till exempel blandade bär) i en ugnsfast glasskål av lämplig storlek, med lock. Tillsätt 300 g konserveringssocker och rör om noga.
Koka med lock i 10 - 12 minuter på 750W.
Rör om flera gånger under tillagningens gång. Häll upp direkt i syltburkar med skruvlock. Låt stå utan lock i fem minuter.

GÖRA PUDDING
Blanda puddingmix med socker och mjölk (500 ml) följ anvisningarna på förpackningen och rör noggrant. Använd en ugnsfast glasskål av lämplig storlek, med lock. Tillaga under lock i 6½ till 7½ minut på 750W. Rör om flera gånger under tillagningens gång.

ROSTA MANDELFLARN
Bred ut 30 g mandelflarn på en medelstor keramiktallrik.
Rör om flera gånger under rostningens gång; rosta i 3½ till 4½ minut på 600W.
Värmeutjämning 2 - 3 minuter i ugnen. Använd grytvantar när du lyfter ut tallriken!

SW

Rengöra mikrovågsugnen

Följande delar i mikrovågsugnen bör rengöras regelbundet så att inte fett och matpartiklar fastnar:

- ***Ugnens släta ytor, invändigt och utvändigt***
- ***Luckan och luckans tätningar***
- ***Den roterande tallriken och rullskenan***

☛ Se **ALLTID** till att luckans tätningar är rena och att luckan verkligen sluter tätt.

1. Rengör ugnens utsida med en mjuk trasa och varmt vatten med diskmedel i. Skölj och torka.

2. Avlägsna eventuella stänk eller fläckar från de plana ytorna inuti ugnen, eller från rullskenan; använd trasa med lite diskmedel på. Skölj och torka.

3. Om du behöver loss matpartiklar som har hårdnat eller avlägsna lukter, kan du ställa in en kopp med utspädd citronjuice på den roterande tallriken och värma i tio minuter på maxeffekt.

4. Diska vid behov den roterande tallriken i diskmaskinen eller för hand.

✉ Se till att **INTE** spilla vatten in i ventileringshålen. Använd **ALDRIG** slipande produkter eller lösningar. Var speciellt försiktig när du rengör luckans tätningar; se till att inga partiklar:
- Samlas och byggs upp.
- Förhindrar att luckan sluter tätt

✉ **Rengör ugnen** inuti efter varje användning med ett milt rengöringsmedel, men kom ihåg att låta mikrovågsugnen svalna innan du rengör så att du inte bränner dig.

Tekniska specifikationer

SAMSUNG strävar efter att hela tiden utveckla och förbättra sina produkter. Både designen och dessa bruksanvisningar kan därför komma att ändras utan föregående varning.

Modell	**G2719N**
Strömkälla	230V ~ 50 Hz
Strömförbrukning Mikrovågor Grill Kombinerat	 1100 W 1000 W 2100 W
Uteffekt	100 W / 750 W (IEC-705)
Frekvens	2450 MHz
Magnetron	OM75S(31)
Kylmetod	Fläktkyld motor
Mått (B x H x D) Yttermått Innermått	 489 x 275 x 396 mm 330 x 187 x 320 mm
Volym	20 liter
Nettovikt	Cirka 15 kg

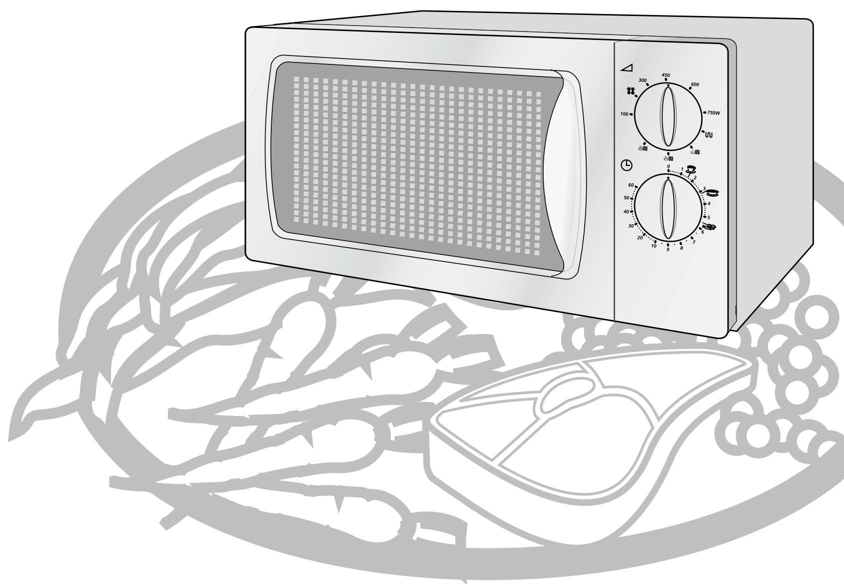
SAMSUNG ELECTRONICS

SAMSUNG

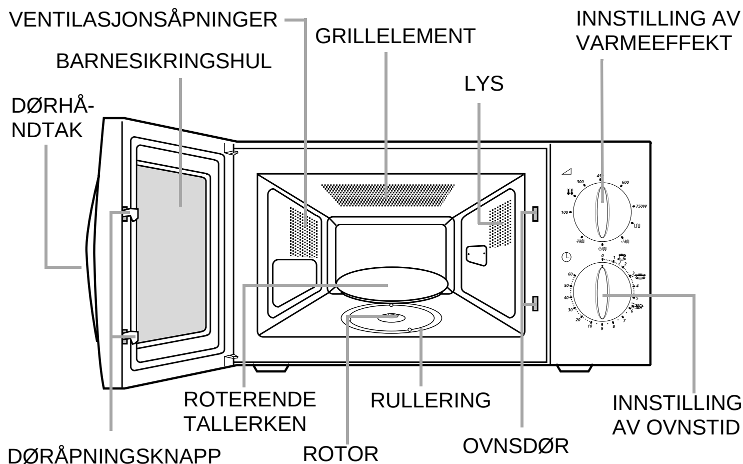
MIKROBØLGEOVN

Bruksanvisning og kokebok til mikrobølgeovnen

G2719N

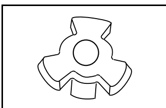


Ovn

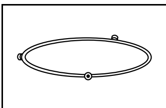


Tilbehør

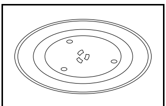
Avhengig av hvilken modell du har kjøpt, leveres mikrobølgeovnen med flere tilbehør som kan brukes på en rekke forskjellige måter.



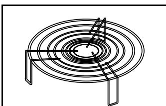
1. **Rotor**, er plassert over motorakselen nederst i mikrobølgeovnen.
   Formål: Rotoren får tallerkenen til å dreie rundt.



2. **Rullering**, legges i midten av mikrobølgeovnen.
   Formål: Rulleringen støtter tallerkenen.



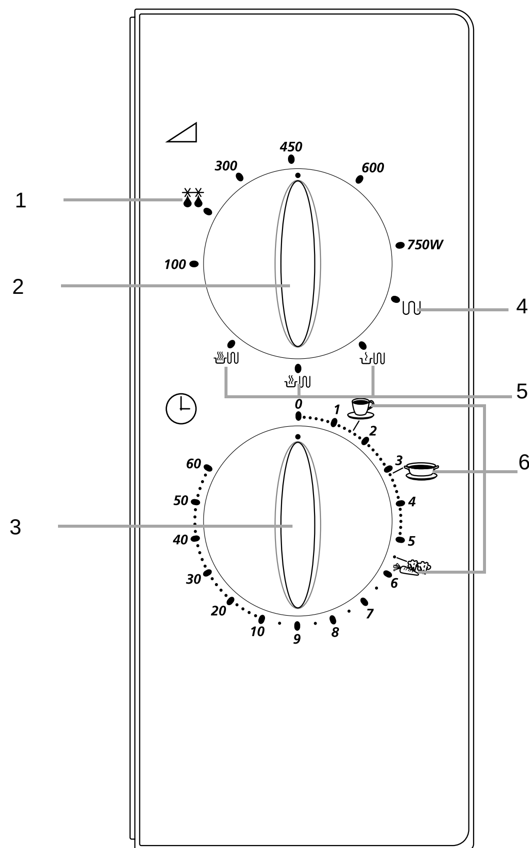
3. **Roterende tallerken**, plasseres oppå rulleringen og med det midterste beslaget på rotoren.
   Formål: Den roterende tallerkenen tjener som underlag for kokekar, og kan lett tas ut for rengjøring.



4. **Rist**, settes på den roterende tallerkenen.
   Formål: Risten kan brukes ved grilling og kombinert matlaging.

 Mikrobølgeovnen må IKKE brukes uten rulleringen og den roterende tallerkenen.

Betjeningspanel



1. TINING
2. INNSTILLING AV VARMEEFFEKT
3. INNSTILLING AV OVNSTID
4. GRILL
5. KOMBINERT
6. HURTIG OPPVARMING

Bruke denne bruksanvisningen

Du har nettopp kjøpt en SAMSUNG mikrobølgeovn. Denne bruksanvisningen inneholder mye nyttig informasjon om hvordan du kan bruke mikrobølgeovnen:

- ***Sikkerhetsforskrifter.***
- ***Velegnet tilbehør og kokekar.***
- ***Nyttige tips om tilberedning.***

Foran i bruksanvisningen finner du illustrasjoner av mikrobølgeovnen, og noe som er enda viktigere: en oversikt over knappene på betjeningspanelet.

I de trinnvise fremgangsmåtene i bruksanvisningen forekommer disse to forskjellige symbolene:



Viktig



Bemerk



Forsiktig

UNNGÅ UTILSIKTET UTSETTELSE FOR MIKROBØLGER

Hvis disse sikkerhetsforskriftene ikke følges, kan du utsettes for skadelige mikrobølger.

(a) Mikrobølgeovnen må under ingen omstendigheter brukes med døren åpen. Forsøk heller aldri å fingre med sikkerhetslåsene (hengslene på døren) eller stikke noe inn i åpningene.

(b) Det må ikke settes noe i klemme i ovnsdøren. Pass også på at det ikke samles opp matrester eller rengjøringsmiddel på pakningsoverflatene. Pakningsoverflaten på døren og mikrobølgeovnen skal alltid vaskes etter at mikrobølgeovnen har vært i bruk. Vask først med en fuktig klut og tørk deretter av med en myk og tørr klut.

(c) Mikrobølgeovnen må ikke brukes hvis den er defekt. Reparasjoner skal foretas av kvalifiserte serviceteknikere med god kjennskap til Samsung mikrobølgeovner.
Det er spesielt viktig at ovnsdøren kan lukkes og at det ikke er skade på:
(1) Døren, pakningene på døren og pakningsoverflatene.
(2) Dørhengslene (ødelagte eller løse).
(3) Strømledningen.

(d) Ovnen må ikke justeres på noen måte eller repareres av andre enn kvalifiserte serviceteknikere som er opplært av produsenten.

Sikkerhetsforskrifter

Viktige sikkerhetsinstruksjoner. Les disse instruksjonene nøye og oppbevar dem for eventuell senere bruk.

Kontroller at du følger disse sikkerhetsforskriftene, før du begynner å lage mat eller koke væsker i mikrobølgeovnen.

1. **Det skal IKKE** brukes kokekar av metall i mikrobølgeovnen:
- Metallbegre eller -beholdere.
- Middagsservice med gull- eller sølvdekorasjoner.
- Stekespidd, gafler o.l.

Forklaring: Elektrisk lysbue eller gnistdannelse kan forekomme, og kan skade mikrobølgeovnen.

2. **Du må ALDRI** sette følgende inn i ovnen:
- Lufttette eller vakuumpakkede flasker, glass og beholdere.
  Eksempel: Glass med barnemat.
- Mat med skall.
  Eksempel: Egg, nøtter med skall, tomater.

Forklaring: Det økte trykket kan få beholderne eller f.eks. egget til å eksplodere.
Tips: Ta av lokket, og stikk hull på skallene, posene osv.

3. Mikrobølgeovnen må **IKKE** brukes når den er tom.
Forklaring: Veggene i ovnen kan skades.
Tips: La det alltid stå et glass med vann i mikrobølgeovnen. Vannet absorberer mikrobølgene hvis mikrobølgeovnen startes ved en feil.

4. Ventilasjonsåpningene bak på mikrobølgeovnen må **IKKE** tildekkes med stoff eller papir.
Forklaring: Stoffet eller papiret kan antennes når den varme luften kommer ut av ventilasjon såpningene.

5. Du bør **ALLTID** bruke grytekluter når du tar noe ut av ovnen.
Forklaring: Enkelte kokekar absorberer mikrobølgene, og det overføres alltid varme fra maten til kokekaret. Kokekarene er derfor varme.

6. Varmeelementene eller veggene inne i mikrobølgeovnen må **ALDRI** berøres.
Forklaring: Veggene er kanskje så varme at du brenner deg, selv om mikrobølgeovnen er slått av og veggene ikke ser ut til å være varme. Brannfarlig materiale må aldri komme i kontakt med veggene inne i mikrobølgeovnen, før ovnen er avkjølt.

7. Risikoen for at det oppstår brann inne i mikrobølgeovnen reduseres hvis du:
- Ikke oppbevarer brannfarlig materiale i ovnen.
- Fjerner ståltråden eller lignende fra papir- eller plastposer.
- Ikke bruker mikrobølgeovnen til å tørke avispapir.
- Lar ovnsdøren være lukket hvis du oppdager røyk, og slår av ovnen eller tar støpselet ut av stikkontakten.

8. Vær spesielt forsiktig når du varmer væsker og barnemat.
- Maten skal ALLTID stå i minst 20 sekunder etter at ovnen er slått av (varmefordelingstid), slik at temperaturen i maten utjevnes.
- Rør rundt hvis det er nødvendig under oppvarming, og ALLTID etter oppvarming.

NO

Sikkerhetsforskrifter (forts.)

- Vær forsiktig når du tar skålen ut av ovnen. Du kan brenne deg hvis skålen er for varm.
- Det er risiko for at maten kan fosskoke etter at den er tatt ut av ovnen.
- Unngå fosskoking med etterfølgende skolding ved å plasserer en plastskje eller en glasspinne i væsken og røre før, under og etter oppvarming.
  Forklaring: Ved oppvarming av væsker kan kokepunktet forsinkes. Dette betyr at væsken kan begynne å fosskoke etter at du har tatt væsken ut av ovnen. Du kan da skålde deg.
- Hvis du skålder deg, skal du følge disse FØRSTEHJELPSRÅDENE:
  * Skyll det skåldede området i kaldt vann i minst 10 minutter.
  * Legg på en ren og tørr forbinding.
  * Det skal ikke smøres krem, olje eller salve på det skåldede området.
- Kokekaret skal **ALDRI** fylles helt til randen. Velg et kokekar som er bredere øverst enn ned erst, slik at væsken ikke koker over. Flasker med smal flaskehals kan eksplodere hvis de blir for varme.
- Kontroller **ALLTID** at barnematen eller melken ikke er for varm, før den gis til barnet.
- Tåteflasken skal **ALDRI** varmes med flaskesmokken på, da flasken kan eksplodere hvis den blir for varm.

9. Vær forsiktig med strømledningen.
- Strømledningen eller støpselet må aldri komme i kontakt med vann eller varme overflater.
- Mikrobølgeovnen skal ikke brukes, hvis det er feil på strømledningen eller støpselet.

10. Stå på en armlengdes avstand fra mikrobølgeovnen når du åpner døren.
Forklaring: Du kan bli skåldet av den varme luften eller dampen som kommer ut av mikrobølgeovnen.

11. Mikrobølgeovnen skal alltid holdes ren innvendig.
Forklaring: Matrester eller olje som er fastbrent innvendig i mikrobølgeovnen kan skade overflaten og dermed nedsette mikrobølgeovnens effektivitet.

12. Klikkelyder kan høres når mikrobølgeovnen brukes, spesielt ved tining av mat.
Forklaring: Når varmeeffekten endres, kan denne lyden høres. Dette er normalt.

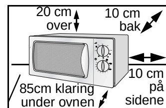
13. Når mikrobølgeovnen startes uten at det er mat i ovnen, slås strømmen automatisk av. Etter 30 min kan du bruke ovnen igjen.

VIKTIGE FORHOLDSREGLER
Når du varmer eller tiner mat i engangs kokekar av plast, papir eller lignende, bør du holde øye med maten i mikrobølgeovnen.

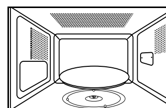
VIKTIG
Små barn bør **ALDRI** leke med eller bruke mikrobølgeovnen. Barn skal alltid holdes under oppsyn når de oppholder seg i nærheten av mikrobølgeovnen mens den er i bruk. Gjenstander som tiltrekker barns oppmerksomhet skal ikke oppbevares eller gjemmes over mikrobølgeovnen.

Plassere mikrobølgeovnen

Sett mikrobølgeovnen på en flat, jevn og stabil overflate som kan bære vekten av mikrobølgeovnen.



1. Ved installering av ovnen må du passe på at ventilasjonen er tilstrekkelig, ved å la det være minst 10 cm (4 inches) klaring bak og på sidene, 20 cm (8 inches) klaring over og 85 cm (33 inches) klaring under ovnen.



2. Fjern all emballasjen som finnes inne i mikrobølgeovnen ved levering. Legg rulleringen og den roterende tallerkenen på plass. Undersøk at den roterende tallerkenen roterer uhindret.

3. Denne mikrobølgeovnen må plasseres slik at du kan få tak i støpselet.



✻ Ventilasjonsåpningene må aldri tildekkes da ovnen kan overoppvarmes og slås derfor automatisk av. Ovnen kan ikke brukes før den er tilstrekkelig avkjølt.



✻ For din sikkerhets skyld, skal du sette støpselet i en 3-bens, 230 Volt, 50 Hz AC, jordet stikkontakt.
Hvis apparatets strømledning er skadet, må den byttes med en spesialledning (referanse I-SHENG SP022, KDK, KKP 4819 D, SAMIL SP-106B, MOONSUNG EP-48E, HIGH PROJECT H.P 3 eller EUROELECTRIC 3410). Kontakt din lokale forhandler.



✻ Mikrobølgeovnen må **IKKE** plasseres i varme eller fuktige omgivelser som f.eks. like ved siden av en vanlig stekeovn eller ved en radiator. Spesifikasjonene for mikrobølgeovnens strømforsyning skal respekteres. Enhver forlengelsesledning som tas i bruk, skal ha samme standard som strømledningen til mikrobølgeovnen. Mikrobølgeovnen skal tørkes innvendig med en fuktig klut før den tas i bruk første gang. Det samme gjelder pakningen på ovns døren.

Hvis du er i tvil eller det oppstår et problem

Hvis du har noen av problemene som står beskrevet nedenfor, kan du prøve de anbefalte løsningene.

◆ Dette er normalt.
- Det er kondensvann i mikrobølgeovnen.
- Det strømmer luft omkring mikrobølgeovnen.
- Lyset reflekteres ved døren og det ytre kabinettet.
- Det kommer damp ut av ovnsdøren og ventilasjonsåpningene.

◆ Mikrobølgeovnen slås ikke på, når du dreier på **OVNSTID**-knappen.
- Er ovnsdøren helt lukket?

◆ Maten er verken helt eller delvist oppvarmet.
- Har du innstilt ovnstiden riktig?
- Er ovnsdøren helt lukket?
- Er den elektriske kretsen overbelastet slik at det er gått en sikring, eller et relé er avslått?

◆ Maten har enten fått for lite ovnstid eller for mye varme.
- Var ovnstiden riktig innstillet for denne typen matvare?
- Har du valgt riktig varmeeffekt?

◆ Det dannes gnister i mikrobølgeovnen.
- Har du brukt service med metallkant?
- Har du glemt en gaffel eller en annen metallgjenstand i ovnen?
- Er aluminiumsfolien plassert for tett på veggene i mikrobølgeovnen?

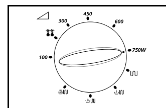
◆ Mikrobølgeovnen forstyrrer radio- eller TV-mottakelsen.
- Mikrobølgeovnen kan forstyrre radio- eller TV-mottakelsen når den er slått på. Dette er normalt.
  Løsning: Mikrobølgeovnen skal plasseres i en viss avstand fra radioer, Tv-appa rater og antenner.

✉ Hvis disse løsningsforslagene ikke løser problemet, skal du kontakte din lokale SAMSUNG-forhandler eller SAMSUNG kundeservice.

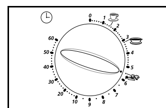
Lage/varme mat

NO

Den følgende fremgangsmåten beskriver hvordan du kan lage eller oppvarme mat i mikrobølgeovnen.
Du skal ALLTID kontrollere innstillingen av mikrobølgeovnen, før du lar den stå uten oppsyn.
Legg først maten midt på den roterende tallerkenen. Lukk ovnsdøren.



1. Drei **VARMEEFFEKT**-knappen til maksimal effekt.
   (MAKSIMAL EFFEKT: 750 W)



2. Innstill ovnstid ved å dreie på **OVNSTID**-knappen.
   Resultat: Ovnslyset slås på og den roterende tallerkenen begynner å dreie rundt.

 Start **aldri** mikrobølgeovnen når den er tom.

 Du kan endre varmeeffektnivået mens maten lages ved å dreie på **VARMEEFFEKT**-knappen.

Varmeeffekter

Du kan velge mellom disse varmeeffektene:

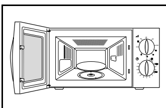
Varmeeffekt	STRØMFORBRUK	
	MIKROBØLGER	GRILL
HØY	750 W	-
MEDIUM HØY	600 W	-
MEDIUM	450 W	-
MEDIUM LAV	300 W	-
TINING( )	180 W	-
LUN/HOLDE VARM	100 W	-
GRILL	-	1000 W
KOMBINERT I ( )	300 W	1000 W
KOMBINERT II ( )	450 W	1000 W
KOMBINERT III ( )	600 W	1000 W

 Hvis du velger en høyere varmeeffekt skal ovnstiden reduseres.

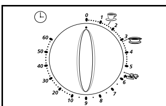
 Hvis du velger en lavere varmeeffekt skal ovnstiden økes.

Slå av mikrobølgeovnen

Du kan slå av mikrobølgeovnen når som helst, slik at du kan undersøke maten.

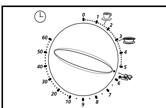


1. Slå midlertidig av mikrobølgeovnen:
   Åpne døren.
   Resultat: Ovnen slås av. Mikrobølgeovnen slås på igjen når du lukker ovnsdøren.



2. Slå helt av mikrobølgeovnen:
   Drei **OVNSTID**-knappen til “0”.

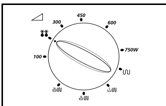
Justere ovnstiden



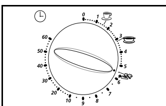
Juster resterende ovnstid ved å dreie på **OVNSTID**-knappen.

Innstille tiningen manuelt

Tinefunksjonen er velegnet til å tine kjøtt, fjærkre, fisk eller frukt. Sett først den frosne maten midt på den roterende tallerkenen, og lukk ovnsdøren.



1. Drei **VARMEEFFEKT**-knappen til tinesymbolet (180W, ⁑).

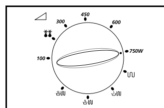


2. Innstill passende ovnstid ved å dreie på **OVNSTID**-knappen.
   Resultat: Tiningen starter.

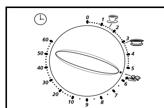
Bruk kun kokekar som tåler å stå i mikrobølgeovnen.

Hurtig oppvarmingsfunksjon

Sett maten midt på den roterende tallerkenen og lukk ovnsdøren.



1. Drei **VARMEEFFEKT**-knappen til maksimal effekt.



2. Drei **OVNSTID**-knappen til Hurtig oppvarming (drikkevarer, suppe/saus eller ferske grønnsaker).



Bruk bare kokekar som er beregnet til bruk i mikrobølgeovn.

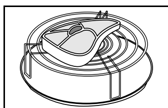
Innstillinger av hurtig oppvarming

Her er noen gode råd og vink som kan være nyttige ved tilberedning eller oppvarming av mat når du bruker hurtig oppvarmingsfunksjonen.

Symbol	Porsjonstype	Effekt	Porsjon	Ovnstid	Varmefordelingstid
	Drikkevarer	750 W	150 ml	1 min 35 sek	1 - 2 min
	Suppe/saus (avkjølt)	750 W	200 - 250 ml	3 min 10 sek	2 - 3 min
	Ferske grønnsaker	750 W	300 - 350 g	5 min 30 sek	3 min

Velge kokekar

Bruk kokekar som er beregnet til bruk i mikrobølgeovnen: ikke bruk plastbeholdere, plasttallerkener, papirkopper, kjøkkenrull eller lignende.



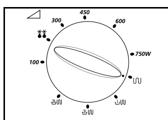
Hvis du vil tilberede mat ved skiftevis bruk av mikrobølger og grillelement, bør du bare bruke ildfaste kokekar som er beregnet til bruk i mikrobølgeovn. Kokekar eller redskaper av metall kan skade mikrobølgeovnen.



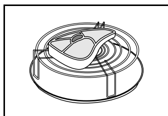
Se avsnittet om kokekar på side 8 for nærmere opplysninger om egnede kokekar og redskaper.

Grilling

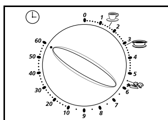
Ved å bruke grillfunksjonen kan du varme og brune maten hurtig, uten bruk av mikrobølger. Til dette formålet leveres mikrobølgeovnen med en rist.



1. Forvarm grillen til ønsket temperatur ved å dreie VARMEEFFEKT (ᙀ)-knappen til grillsymbolet og innstill passende ovnstid ved å dreie på OVNSTID-knappen.



2. Åpne ovnsdøren, og legg maten på risten.



3. Innstill passende ovnstid og varmeeffekt.
(60 minutter i eksempelet ovenfor)
<u>Resultat:</u> Mikrobølgeovnen starter.



Viften i mikrobølgeovnen slås på og av ved bruk av grillelementet. Dette er normalt. Formålet er å unngå overoppvarming av mikrobølgeovnen.



Du bør alltid bruke grytekluter når du tar noe ut av ovnen, da kokekarene vil være meget varme.

Kombinert bruk av mikrobølger og grillelement

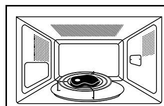
Du kan også kombinere grilling med mikrobølger for å spare tid, ved å brune maten samtidig som den varmes opp.



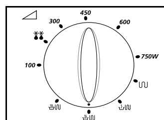
Bruk ALLTID ildfaste fat som er beregnet til bruk i mikrobølgeovn. Det er ideelt å bruke fat av glass eller keramikk, fordi mikrobølgene kan trenge jevnt gjennom kjøttet.



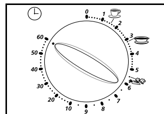
Du bør ALLTID bruke grytekluter når du tar noe ut av ovnen, da kokekarene vil være meget varme.



1. Åpne ovnsdøren ved å trykke inn den store knappen i nederste høyre hjørnet av betjeningspanelet. Plasser maten på risten og sett risten på den roterende tallerkenen. Lukk ovnsdøren.



2. Innstill passende effektnivå ved å dreie på VARMEEFFEKT-knappen (, ,).



3. Innstill passende ovnstid ved å drete på OVNSTID-knappen.
(60 minutter i eksempelet ovenfor)
<u>Resultat:</u> Mikrobølgeovnen starter.



Maksimal mikrobølgeeffekt for den kombinerte mikrobølge- og grillmodusen er 600 W.

Kokekar

Når du lager mat i mikrobølgeovnen, skal du være oppmerksom på at mikrobølgene skal kunne trenge inn i matvarene uten at de blir reflektert eller absorbert av kokekaret.

Du bør derfor velge kokekar med omhu. Hvis kokekaret er merket som ildfast mikrobølgeovnsfat, er du på den sikre siden.

I tabellen nedenfor kan du se om de forskjellige typer kokekar egner seg til bruk i mikrobølgeovnen, og hvordan du skal bruke kokekarene.

Kokekar	Kan brukes imikrobølge-ovnen	Kommentarer
Aluminiumsfolie	✓ ✗	Du kan legge små stykker aluminiumsfolie over utsatte deler av maten. Hvis aluminiumsfolien kommer for tett på veggen i mikrobølgeovnen, eller hvis du bruker mye aluminiumsfolie, kan det oppstå elektrisk lysbuedannelse.
Stekeplate	✓	Må bare forvarmes i 8 minutter.
Porselen og steingods	✓	Porselen, keramikk, glassert steingods og benporselen er vanligvis velegnet til bruk i mikrobølgeovnen, hvis det ikke er metallkant på.
Polyesterskåler	✓	Frostvarer selges ofte i polyesterskåler.
Emballasje til ferdigmat		
• Emballasje av polystyren	✓	Ferdigmat kan varmes direkte i polystyrenemballasjen. Du må derimot være oppmerksom på at emballasjen kan smelte, hvis den blir for varm.
• Papirposer eller avispapir	✗	Brannfarlig.
• Resirkulert papir eller metallk lemmer	✗	Kan forårsake elektrisk lysbuedannelse.
Glassvarer		
• Ildfast glass	✓	Velegnet til bruk i mikrobølgeovnen hvis det ikke er metallkant på.
• Tynt glass	✓	Kan brukes til oppvarming av mat eller væske. Tynt glass kan gå i stykker, hvis det blir oppvarmet for fort.
• Syltetøyglass	✓	Lokket skal skrus av. Egner seg bare til oppvarming.
Metall		
• Skåler	✗	Kan forårsake brann eller elektrisk lysbuedannelse.
• Metallklemmer på fryseposer	✗	
Paper		
• Tallerkener, kopper, servietter og kjøkkenrull	✓	Kan brukes ved korte ovnstider og under oppvarming. Kan brukes til å absorbere det overskytende vannet eller fettet.
• Resirkulert papir	✗	Kan forårsake elektrisk lysbuedannelse.
Plast		
• Plastskåler	✓	Ildfast termoplast er spesielt velegnet. Noen plasttyper deformeres og misfarges i sterk varme. Kokekar av melaminplast må ikke brukes i mikrobølgeovnen.
• Plastfolie	✓	Plastfolie er velegnet til å hindre at maten blir tørr. Plastfolie bør ikke komme i kontakt med maten. Når du fjerner plastfolien skal du være forberedt på at det kan strømme varm damp opp fra maten.
• Fryseposer	✓ ✗	Fryseposer må bare settes i ovnen hvis de tåler koking/ovnsvarme. Fryseposene må ikke være lufttette. Stikk hull på posen med en gaffel, hvis det er nødvendig.
Voks eller tett papir	✓	Kan brukes til å hindre uttørring av maten og fettsprut i mikrobølgeovnen.

✓ : Anbefalt

✓✗: Værforsiktig

✗ :Utrygt

NO

MIKROBØLGER

Mikrobølgeenergien trenger faktisk gjennom maten. Energien blir tiltrukket og absorbert av vannet, fettet og sukkeret i maten.
Mikrobølgene får molekylene i maten til å bevege seg raskt. Molekylenes raske bevegelser skaper friksjon, og varmen som dermed oppstår får maten til å koke.

TILBEREDNING

Redskap ved tilberedning i mikrobølgeovn:
Mikrobølgeenergien må kunne trenge gjennom redskapene for at du skal få maksimal effekt. Mikrobølger reflekteres av metall som for eksempel rustfritt stål, aluminium og kopper, men kan trenge gjennom keramikk, glass, porselen og plast, samt papir og tre. Maten må derfor aldri tilberedes i metallkar.

Mat som egner seg for tilberedning i mikrobølgeovn:
Flere typer mat egner seg for tilberedning i mikrobølgeovn, som for eksempel ferske og frosne grønnsaker, frukt, pasta, ris, korn, bønner, fisk og kjøtt. Sauser, vaniljesaus, supper, dampkokte puddinger, konserver og chutneys kan også tilberedes i mikrobølgeovn. Man kan si at all mat som vanligvis tilberedes på en kokeplate også egner seg til tilberedning i mikrobølgeovn. Du kan for eksempel smelte smør eller sjokolade (se kapitlet med spesielle tips).

Tildekking ved tilberedning
Det er veldig viktig å tildekke maten ved tilberedning, fordi vannet som fordamper stiger opp som damp og medvirker til kokeprosessen. Maten kan tildekkes på flere måter for eksempel med en keramikktallerken, et plastlokk eller en plastfilm som er beregnet til bruk i mikrobølgeovn.

Varmefordelingstider
Når maten er ferdig tilberedt er det viktig å huske varmefordelingstiden, slik at temperaturen fordeles jevnt inne i maten.

Kokebok, frosne grønnsaker

Bruk en ildfast glasskål med lokk. Tilbered maten under lokk i følge tidsangivelsen (minimumstid) i tabellen. Fortsett tilberedningen til du får det resultatet du ønsker. Rør to ganger i løpet av tilberedningstiden og en gang etterpå. Tilsett salt, urter eller smør etter tilberedningen. La maten stå tildekket i varmefordelingstiden.

Mat	Porsjon	Effekt	Tid (min.)	Varmefor delingstid (min.)	Veiledninger
Spinat	150g	600 W	5½-6½	2 - 3	Tilsett 1 ss kaldt vann.
Brokkoli	300g	600 W	10-11	2 - 3	Tilsett 1 ss kaldt vann.
Erter	300g	600 W	8-9	2 - 3	Tilsett 1 ss kaldt vann.
Grønne bønner	300g	600 W	10-11	2 - 3	Tilsett 1 ss kaldt vann.
Grønnsakbla-nding (gulrøtter / erter / mais)	300g	600 W	9-10	2 - 3	Tilsett 1 ss kaldt vann.
Grønnsakbla-nding (wok grønnsaker)	300g	600 W	8½-9½	2 - 3	Tilsett 1 ss kaldt vann.

NO

Kokebok, ris og pasta

Ris: Bruk en stor ildfast glasskål med lokk - risen fordobler sitt volum ved koking. Kok risen under lokk.
Når koketiden er ferdig skal det røres i risen før varmefordelingen, og tilsettes salt eller urter og smør.
Bemerk: Risen har kanskje ikke suget opp alt vannet når koketiden er slutt.

Pasta: Bruk en stor ildfast glasskål. Tilsett kokende vann, en klype salt og rør godt i pastaen. Kok pastaen uten lokk.
Rør av og til både under koking og etterpå. La pastaen stå med lokk i varmefordelingstiden, og hell ut alt vannet etterpå.

Mat	Porsjon	Effekt	Tid (min.)	Varmefor delingstid (min.)	Veiledninger
Hvit ris (parboiled)	250g	750 W	17-18	5	Tilsett 5 dl kaldt vann.
Brun ris (parboiled)	250g	750 W	22-23	5	Tilsett 5 dl kaldt vann.
Blandet ris (ris + villris)	250g	750 W	18-19	5	Tilsett 5 dl kaldt vann.
Blanding (ris + korn)	250g	750 W	19-20	5	Tilsett 4 dl kaldt vann.
Pasta	250g	750 W	11-12	5	Tilsett 1 l varmt vann.

Kokebok, ferske grønnsaker

Bruk en ildfast glasskål med lokk. Tilsett 2 - 3 ss kaldt vann per 250 g hvis det ikke angis annet i tabellen. Tilbered maten under lokk i følge tidsangivelsen (minimumstid) i tabellen. Fortsett tilberedningen til du får det resultatet du ønsker. Rør en gang i løpet av tilberedningstiden og en gang etterpå. Tilsett salt, urter eller smør etter tilberedningen. La maten stå tildekket i varmefordelingstiden.

Tips: Skjær opp grønnsakene i like store biter. Jo mindre bitene er, desto raskere går tilberedningen.

Alle ferske grønnsaker skal tilberedes på maksimal effekt (750 W).

Mat	Porsjon	Tid (min.)	Varmefor delingstid (min.)	Veiledninger
Brokkoli	250g 500 g	5-5½ 8½-9	3	Forbered jevnstore buketter. Legg dem slik at stilkene er rettet inn mot midten.
Rosenkål	250g	6½-7½	3	Tilsett 5 - 6 ss vann.
Gulrøtter	250g	5-6	3	Skjær gulrøttene i like store skiver.
Blomkål	250g 500 g	5½-6 9½-10	3	Forbered jevnstore buketter. Del store buketter i to halve. Legg dem slik at stilkene er rettet inn mot midten.
Squash	250g	4-4½	3	Del squashen i skiver. Tilsett 2 ss vann eller litt smør. Tilberedes til den er passe myk.
Aubergine	250g	4½-5	3	Skjær eggplanten i tynne skiver og hell over 1 ss sitronjuice.
Purreløk	250g	5-5½	3	Skjær purreløken i tykke stykker.
Champigno-ner	125g 250g	1½-2 3½-4	3	Forbered små, hele eller skivete champignoner. Det skal ikke tilsettes vann. Hell over sitronjuice. Tilsett salt og pepper. La væsken renne av soppen før den serveres.
Løk	250g	5-6	3	Del løken i to eller skjær i skiver. Tilsett bare 1 ss vann.
Paprika	250g	4½-5	3	Skjær paprikaen i tynne skiver.
Poteter	250g 500 g	5-6 9-10	3	Vei de skrelte potetene og skjær dem i like store halve eller kvarte deler.
Kålrabi	250g	5-5½	3	Skjær kålrabien i små kuber.

NO

ROPPVARMING

Maten kan oppvarmes i mikrobølgeovnen på en brøkdel av tiden det vanligvis tar hvis du bruker en vanlig ovn eller en kokeplate.
Effektnivåene og oppvarmingstidene som angis i tabellen skal brukes som retningslinjer. Tidene i tabellen er beregnet ut fra væsker med en romtemperatur på ca. +18 til +20°C eller nedkjølte matvarer med en temperatur på +5 til + 7°C.

Plassering og tildekking av matvarene

Unngå å varme opp store stykker som for eksempel steker. De har en tendens til å bli alt for gjennomstekte og tørre før midten av kjøttstykket rekker å bli varmt. Det er bedre å varme opp små kjøttbiter.

Effektnivåer og omrøring

Noen matvarer kan varmes opp på 750 W effekt, mens andre skal varmes opp med 600 W, 450 W eller til og med 300 W.
Bruk tabellen som retningslinje. Det er nesten alltid bedre å varme opp maten på et lavere effektnivå hvis maten er ømtålig, hvis det er store porsjoner eller hvis du tror at maten varmes opp veldig hurtig (som for eksempel pai).
Rør godt eller vend maten når den varmes opp, for å oppnå best resultat. Hvis det er mulig bør du røre i maten en gang til før den serveres.
Vær spesielt forsiktig når du varmer opp væsker og barnemat. Unngå fosskoking med etterfølgende skolding ved å røre før, under og etter oppvarming. La maten stå i mikrobølgeovnen i varmefordelingstiden. Vi anbefaler at du plasserer en plastskje eller en glasspinne i væsken som skal oppvarmes. Unngå å overoppvarme maten (maten blir ødelagt).
Det er bedre å bruke en kortere oppvarmingstid og heller legge til noen ekstra minutter etterpå, hvis det er nødvendig.

Oppvarmings- og varmefordelingstider

Når du oppvarmer mat første gang bør du notere ned hvor lang tid det tar, slik at du kan bruke det som referanse neste gang.
Kontroller at den oppvarmede maten er kokende varm helt igjennom.
La maten stå en kort stund etter at den er varmet opp, slik at temperaturen fordeles i maten. Anbefalt varmefordelingstid etter oppvarming er 2 - 4 minutter, hvis ikke annet angis i tabellen.
Vær spesielt forsiktig når du varmer opp væsker og barnemat. Se også kapitlet om sikkerhetsforskrifter.

OPPVARME VÆSKER

La alltid væsken stå urørt i minst 20 sekunder etter at ovnen er slått av, slik at temperaturen fordeles. Hvis det er nødvendig kan du røre under oppvarmingen, men du skal ALLTID røre etter at væsken er varmet opp. Unngå fosskoking med etterfølgende skolding ved å plasserer en plastskje eller en glasspinne i væsken og røre før, under og etter oppvarming

OPPVARME BARNEMAT

BARNEMAT: Hell barnematen over i en dyp keramikktallerken. Legg over et plastlokk. Rør godt etter oppvarmingen. La maten stå i 2 - 3 minutter før servering. Rør en gang til og kontroller temperaturen. Anbefalt serveringstemperatur: mellom 30 og 40°C.

TÅTEFLASKE: Hell melken over i en sterilisert glassflaske. Ikke legg på lokk. Varm aldri en tåteflaske med tåten på, da flasken kan eksplodere på grunn av overoppvarming. Rist flasken godt før varmefordelingen og en gang til før servering. Kontroller alltid nøye temperaturen på melken eller vellingen før du gir den til barnet. Anbefalt serveringstemperatur: ca. 37°C.

BEMERK:

Barnemat skal alltid kontrolleres spesielt nøye før den serveres, for å unngå brannskader.
Bruk effektnivåene og tidene i tabellen som ret ningslinjer.

NO

Oppvarme væsker og mat

Bruk effektnivåene og tidene i denne tabellen som retningslinjer.

Mat	Porsjon	Effekt	Tid (min.)	Varmefor delings-tid (min.)	Veiledninger
Drikkevarer (kaffe, melk, te, vann med romtemper-atur)	150 ml (1 kopp) 250 ml (1 mug-ge)	750W	1½-2 2-2½	1-2	Hell over i en kjeramisk kopp og varm den opp igjen uten at koppen er tildekket. Plasser koppen (150 ml) eller muggen (250 ml) i midten av den roterende tallerkenen. Rør forsiktig før og etter oppvarming.
Suppe (kald)	250g 450g	750W	3-3½ 4-4½	2-3	Hell over i en dyp keramikktallerken. Legg over et plastlokk. Rør godt etter oppvarmin gen. Rør en gang til før servering.
Lapskaus (kald)	350g	600W	5-6	2-3	Hell lapskausen i en dyp keramikktallerken. Legg over et plastlokk. Rør av og til under oppvarming og igjen før varmefordeling og servering.
Pasta med saus (kald)	350g	600W	4-5	3	Legg pastaen (f.eks. spaghetti eller eggnudler) på en flat keramikktallerken. Legg over en plastfilm som er beregnet til bruk i mikrobølgeovn. Rør før servering.
Fylt pasta med saus (kald)	350g	600W	4½-5½	3	Legg den fylte pastaen (f.eks. ravioli, tortelli ni) i en dyp keramikktallerken. Legg over et plastlokk. Rør av og til under oppvarming og igjen før varmefordeling og servering.
Ferdigmat (kald)	300g 400g	600W	5-6 6-7	3	Sett en porsjon mat bestående av 2-3 avkjølte bestanddeler på en kjeramisk tallerken. Dekk maten med husholdningsfolie for mikrobølgeovn.
Frossen ferdigrett	300g 400g	600W	11½-12½ 13-14	4	Legg den frosne ferdigretten (-18°C) i et fat beregnet for mikrobølgeovn og sett det på dreietallerkenen. Stikk hull i folien eller dekk med husholdningsfolie for mikrobølgeovner. La stå i 4 minutter etter gjenoppvarming.

Oppvarme barnemat og melk

Bruk effektnivåene og tidene i denne tabellen som retningslinjer.

Mat	Porsjon	Effekt	Tid (min.)	Varmefor delingstid (min.)	Veiledninger
Barnemat (grønnsaker + kjøtt)	190g	600 W	30 sek.	2 - 3	Hell over i en dyp keramikktallerken. Tilberedes under lokk. Rør etter tilberedningen. La maten stå i 2 - 3 min. Rør godt og kontroller nøye temperaturen før servering.
Barnegrøt e (korn + melk + frukt)	190g	600 W	20 sek.	2 - 3	Hell over i en dyp keramikktallerken. Tilberedes under lokk. Rør etter tilberedningen. La maten stå i 2 - 3 min. Rør godt og kontroller nøye temperaturen før servering.
Velling	100ml 200ml	300 W	30 - 40 sek. 1 min - 1min 10 sek.	2 - 3	Rør eller rist godt vellingen og hell den over i en sterilisert glassflaske. Sett flasken midt på den roterende tallerkenen. Tilbered uten lokk. Rist flasken godt og la stå i minst 3 minutter. Rist flasken igjen før servering og kontroller temperaturen nøye.

TINING

Det er en utmerket måte å tine mat med mikrobølger. Mikrobølgene tiner forsiktig den frosne maten på kort tid. Dette kan være en stor fordel hvis du får uventet besøk.

Frossent fjærkre skal tines ordentlig før den tilberedes. Fjern eventuelle metallklemmer og innpakning slik at væsken kan renne av fjærkreet.

Legg den frosne maten på en tallerken uten lokk. Vend maten etter halv tiningstid, tørk bort eventuell væske og fjern kråsen så snart som mulig.
Kontroller maten med jevne mellomrom slik at den ikke blir varm.
Hvis mindre og tynnere deler av den frosne maten begynner å bli varm, kan du tildekke dem med små remser av aluminiumsfolie.

Hvis fjærkreet begynner å bli varmt på utsiden, må du avbryte tiningen og la det stå i 20 minutter før du forstsetter.
La fisk, kjøtt og fjærkre stå en stund etter tiningen i mikrobølgeovnen, slik at tiningen blir avsluttet ordentlig. Varmefordelingstiden for komplett tining varierer avhengig av den mengden mat som skal tines. Se tabellen nedenfor.

Tips: Tynne skiver av mat tiner bedre enn tykke skiver, og mindre porsjoner tiner raskere enn store. Husk dette tipset når du skal fryse ned og tine mat.

Bruk tabellen nedenfor som retningslinje når du skal tine mat med en temperatur på ca. -18 °C til -20 °C.

All frossen mat bør tines på effektnivå (180 W, ⁑).

Mat	Porsjon	Tid (min.)	Varmefor delingstid (min.)	Veiledninger
Kjøtt				
Kjøttdeig Fleskestek	500g 250g	10-12 7-8	5 - 20	Legg kjøttet på en flat keramikktallerken. Legg aluminiumsfolie over de tynnere kantene. Vend etter halv tid!
Fjærkre				
Kyllingstykker Hel kylling	500 g (2 stk) 1000g	12-14 25-28	15 - 40	Legg først kyllingstykkene på en flat keramikk tallerkenen med skinnet vendt nedover. Hel kylling legges med kyllingbrystet vendt nedover. Legg aluminiumsfolie over de tynnere delene som vinger og kanter. Vend kyllingen etter halv tid!
Fisk				
Fiskefileter	250g (2 stk) 400g (4 stk)	6-7 11-13	5 - 20	Legg den frosne fisken midt på en flat keramikktallerken. De tynnere delene av fisken legges inn under de tykke delene. Legg alu miniumsfolie over de smale kantene. Vend etter halv tid!
Frukt				
Bær	250g	6-7	5 - 10	Fordel frukten på et flatt, rundt glassfat (stort).
Brød				
Boller (50 g per stykk) Toast / sandwich Grovbrød (hvete- + rugmel)	2 stk. 4 stk. 250g 500g	1½-2 3-4 4-5 8-10	5 - 10	Plasser bollene i en sirkel, eller legg brødet horisontalt på et stykke kjøkkenrull midt på den roterende tallerkenen. Vend etter halv tid!

NO

GRILL

Grill-/varmeelementet sitter under taket i mikrobølgeovnen. Det brukes når ovnsdøren er lukket og tallerkenen roterer. Tallerkenens rotasjon gjør at maten blir jevnt brunet. Hvis du varmer opp grillen i 4 minutter før du griller mat, går det raskere.

Redskap ved grilling

Redskapene bør være flammesikre og kan ha metalldeler. Bruk aldri plastredskaper fordi plasten kan smelte.

Mat som egner seg til grilling

Koteletter, pølser, biff, hamburgere, bacon, skinketerninger, flatfisk, sandwicher og alle typer smørbrød med pålegg.

VIKTIG

Når du bare skal bruke grillen, må du kontrollere at grillelementet er plassert vannrett under taket inne i ovnen, og ikke står loddrett mot bakveggen.
Husk at maten skal plasseres på den høye risten, hvis ikke annet angis.

MIKROBØLGER + GRILL

Denne funksjonen kombinerer strålingsvarmen fra grillen med den raske tilberedningen av mat ved hjelp av mikrobølger. Funksjonen aktiveres bare når døren er stengt og tallerkenen roterer. Takket være tallerkenens rotasjon blir maten jevnt brunet. Tre kombinasjonsmoduser er tilgjengelige på denne modellen. 600 W + Grill, 450 W + Grill og 300 W + Grill.

Kokekar ved bruk av mikrobølger + grill

Bruk kokekar som kan gjennomtrenges av mikrobølgene. Kokekarene bør være flammesikre. Bruk ikke metallredskaper ved tilberedning med denne kombinasjonsfunksjonen.

Mat som passer til kombinasjonen mikrobølger og grill:

Mat som passer til denne kombinerte tilberedningsmåten er all slags kokt mat som trenger gjenoppvarming og bruning (f. eks. innbakt pasta), og mat som trenger en kort steketid for å brune overflaten. Denne måten å lage mat på kan også brukes til store porsjoner som har godt av en brunet og sprø overflate (f. eks. kyllingstykker, snu dem etter halve tiden). Mer opplysninger i grilltabellen.

VIKTIG

Når du skal bruke kombinasjonsfunksjonen (mikrobølger + grill), må du kontrollere at grillelementet er plassert vannrett under taket inne i ovnen, og ikke står loddrett mot bakveggen.
Maten skal plasseres på den høye risten, hvis ikke annet anbefales. Ellers skal den legges direkte på den roterende tallerkenen.

Maten må vendes hvis den skal brunes på begge sider.

Bruksanvisning for grill

Forvarm varmeelementet med grillfunksjonen når du griller fersk og dypfryst mat.

Bruk effektnivåene og tidsinnstillingene i denne tabellen som retningslinjer for grilling.

Mat	Porsjon	Forvar-me Tid (min.)	Tilberedning Modus	1. Side Tid (min.)	2. Side Tid (min.)	Instruksjoner
Ristet brød (loff)	4 stk. (4 x 25g)	5	Bare grill	6-7	5-6	Legg skivene side ved side på stativet
Rundstykker (stekte)	2-4 stk.	3	Bare grill	3-4	2-3	Legg rundstykkene først med bunnen opp i en ring direkte på glassplaten.
Grillede tomater	250 g (2 stk.)	5	300 W + Grill	5½-6½	--	Skjær tomatene i to. Legg litt ost oppå. Legg dem i ring i på et flatt, ildfast fat. Legg det på stativet.
Toast Hawaii	2 stk. (300 g)	5	300 W + Grill	7-9	--	Grill brødskivene først. Legg skivene med pålegget på stativet. Legg 2 skiv er rett på stativet. La det vente 2-3 minutter.
Kyllingvinger (avkjølte)	400-500g (6 stk.)	5	300 W + Grill	11-13	10-12	Tilbered kyllingstykker som vinger eller lår med olje og krydder. Legg dem i en sirkel på risten med bena mot midten. La stå i 2 til 3 minutter etter grilling.

NO

Bruksanvisning for grill (forts)

Mat	Porsjon	Forvarme Tid (min.)	Tilberedning Modus	1. Side Tid (min.)	2. Side Tid (min.)	Instruksjoner
Bakte poteter	500 g	5	450 W + Grill	10-12	--	Skjær potetene i to. Legg dem i ring på stativet med den skårne siden mot grillen.
Frossen pasta	400 g	---	600 W + Grill	14-16	3-4	Legg den frosne pastaen (-18°C), f. eks. lasagne, tortellini eller canneloni, i et pyrex-fat i passende størrelse og sett det på risten.
Frossen fiskegrateng	400 g	---	600 W + Grill	16-18	3-4	Legg den frosne fiskegratengen (-18°C) i et pyrex-fat i passende størrelse og sett det på risten.
Frosne pizza-biter	250 g (8 stk.)	---	300 W + Grill	12-13	---	Legg de frosne pizza-bitene (-18°C) eller minitertene i ring på risten.
Frossen Streusel-kake	200-250 g (1-2 stk.)	---	300 W + Grill	4-6	---	Legg de frosne kakestykkene (-18°C) ved siden av hverandre på risten. La stå i 5 minutter etter opptining.

SPESIELLE TIPS

SMELTE SMØR

Legg 50 g smør i en liten dyp glasskål. Legg et plastlokk over skålen.
Varm smøret i 30-40 sekunder på 750 W til smøret er smeltet.

SMELTE SJOKOLADE

Legg 100 g sjokolade i en liten dyp glasskål.
Varm sjokoladen i 3-5 minutter på 450 W til sjokoladen er smeltet.
Rør et par ganger mens sjokoladen varmes.

SMELTE KRYSTALLISERT HONNING

Legg 20 g honning i en liten dyp glasskål. Varm honningen i 20-30 sekunder på 300 W til honningen er smeltet.

SMELTE GELATIN

Legg tørre gelatinplater (10 g) i kaldt vann og la de bløtes opp i 5 minutter.
Hell av vannet og legg gelatinen i en liten ildfast glasskål.
Varm gelatinen i 1 minutt på 300 W.
Rør rundt etter den er smeltet.

LAGE GLASUR (TIL KAKE ELLER TERTE)

Bland glasurpulver (ca. 14 g) med 40 g sukker og 250 ml kaldt vann.
Tilbered uten lokk i en ildfast glasskål i 3½ til 4½ minutt på 750 W, til glasuren er gjennomsiktig. Rør rundt to ganger under tilberedningen.

LAGE SYLTETØY

Legg 600 g frukt (f.eks. blandet bær) i en ildfast glasskål med passende størrelse.
Legg lokk på glassbollen. Tilsett 300 g konserveringssukker og rør godt.
Kok fruktene under lokk i 10-12 minutter på 750 W.
Rør flere ganger under tilberedningen. Hell syltetøyet direkte over på små syltetøyglass med skrulokk. La syltetøyglassene stå uten lokk i fem 5 minutter.

LAGE PUDDING

Bland puddingpulver med sukker og melk (500 ml). Følg oppskriften på pakken og rør godt. Bruk en ildfast glasskål som er passe stor med lokk. Tilbered under lokk i 6½ til 7½ minutter på 750 W.
Rør av og til under tilberedningen.

RISTE MANDELFLAK

Spre utover 30 g mandelflak på en middels stor keramikktallerken.
Rør flere ganger under tilberedning og la mandelflakene stå i 3½ til 4½ minutter på 600 W.
Varmefordelingstid: 2 - 3 minutter i ovnen. Bruk grytekluter når du tar ut tallerkenen.

NO

Rengjøre mikrobølgeovnen

Følgende deler av mikrobølgeovnen skal rengjøres med jevne mellomrom. Ellers kan matrester og fettflekker brenne seg fast, slik at det blir vanskelig å få ovnen ren igjen.

- ***IInnvendige og utvendige overflater.***
- ***IIDøren og dørhengslene.***
- ***IIDen roterende tallerkenen og rulleringen.***

☛ Du skal ALLTID kontrollere at dørhengslene er rene, og at døren kan lukkes helt igjen.

1. Vask mikrobølgeovnen utvendig med en myk klut og varmt såpevann. Vask deretter med en fuktig klut uten såpevann, og tørk av mikrobølgeovnen med en tørr klut.

2. Bruk såpevann til å fjerne fettsprut og flekker på veggene innvendig i mikrobølgeovnen og på rulleringen. Vask deretter med en fuktig klut uten såpevann, og tørk av mikrobølgeovnen med en tørr klut.

3. Fastbrent mat og dårlig lukt fjernes ved å stille en kopp uttynnet sitronsaft på den roterende tallerkenen. Slå på mikrobølgeovnen i 10 minutter med full varmeeffekt.

4. Den roterende tallerkenen kan vaskes i oppvaskmaskinen.

✉ Det må IKKE komme vann inn i ventilasjonsåpningene. Bruk ALDRI skurepulver eller oppløsningsmiddel. Pakningene på ovnsdøren skal rengjøres spesielt omhyggelig.

- Det må ikke være partikler på pakningene.
- Det må ikke være partikler som kan komme i klemme i ovnsdøren,
- slik at den ikke kan lukkes helt igjen

✉ Rengjør mikrobølgeovnen innvendig med mildt såpevann etter bruk, når mikrobølgeovnen er avkjølt.

Tekniske data

SAMSUNG etterstreber å utvikle og forbedre sine produkter hele tiden. Vi forbeholder oss derfor retten til å endre tekniske data uten forutgående varsel

Model :	**G2719N**
Strømkilde	230V ~ 50 Hz
Strømforbruk Mikrobølge Grill Kombinasjon	 1100 W 1000 W 2100 W
Varmeeffekt	100 W / 750 W (IEC-705)
Driftsfrekven	2450 MHz
Magnetron	OM75S(31)
Avkjøling	Motordrevet kjølevifte
Mål (b x h x d) Utvendige mål Innvendige mål	 489 x 275 x 396 mm 330 x 187 x 320 mm
Volum	20 liter
Vekt Netto	 Ca.15 kg

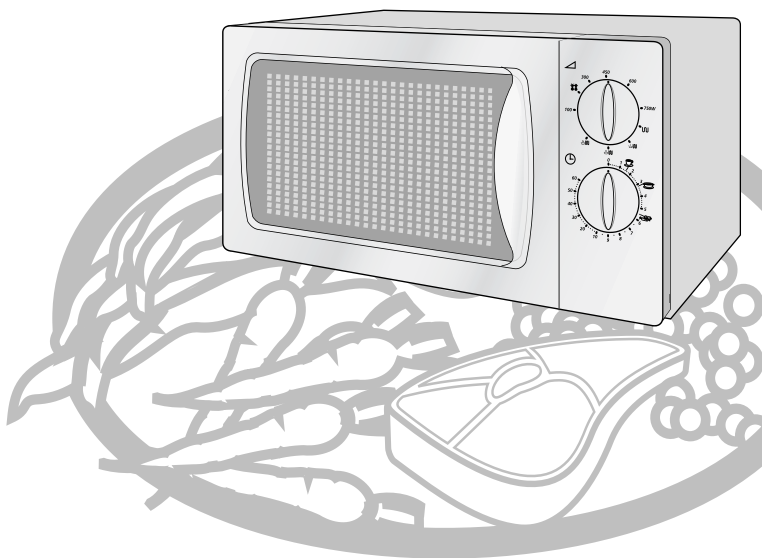


SAMSUNG

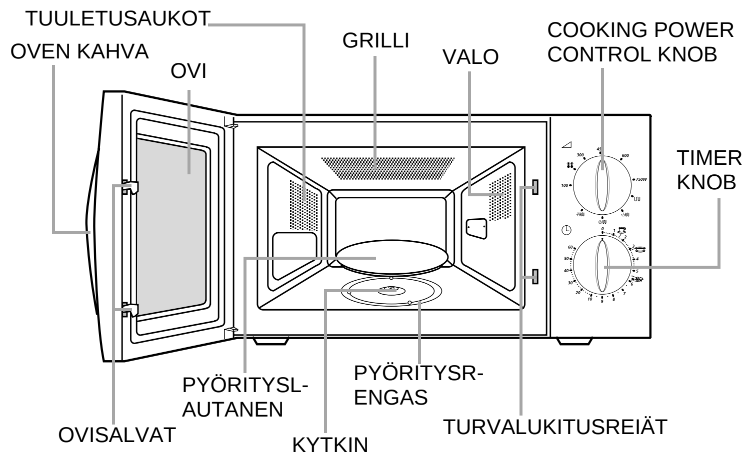
MIKROAALTOUUNI

Käyttäjän opas ja Ruoanlaitto-opas

G2719N

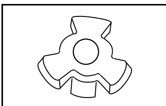


Unni

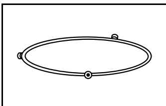


Lisävarusteet

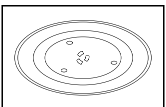
Ostamastasi mallista riippuen, sinulle toimitetaan useita lisävarusteita, joita voi käyttää monella eri tavalla.



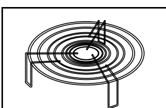
1. **Kytkin**, joka on jo sijoitettu uunin jalustassa olevan moottorin akselin päälle.
   Tarkoitus Kytkin pyörittää pyörityslautasta.



2. **Pyöritysrengas**, joka sijoitetaan uunin keskelle.
   Tarkoitus Pyöritysrengas tukee pyörityslautasta.



3. **Pyörityslautanen**, joka sijoitetaan pyöritysrenkaan päälle, keskikohta kytkimeen sovitettuna.
   Tarkoitus Pyörityslautanen toimii päävalmistusalustana. Sen voi irrottaa helposti puhdistusta varten.

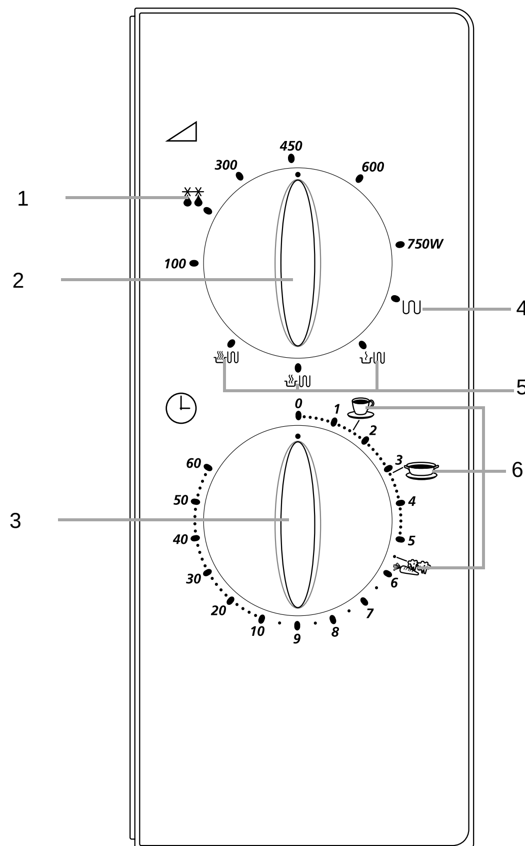


4. **Metallihylly**, joka sijoitetaan pyörityslautasen päälle.
   Tarkoitus Metallihyllyä voi käyttää grillaukseen ja yhdis-telmävalmistukseen.



ÄLÄ käytä mikroaaltouunia ilman pyöritysrengasta ja pyörityslautasta.

Ohjaustaulu



1. SULATUS
2. COOKING POWER CONTROL KNOB
3. TIMER KNOB
4. GRILLI
5. YHDISTELMÄTAPA
6. PIKALÄMMITYS

Tämän ohjekirjan käyttö

Olet juuri ostanut SAMSUNG-mikroaaltouunin. Omistajan ohjekirja sisältää paljon arvokasta tietoa ruuanlaitosta mikroaaltouunia käyttäen:

- ***Turvallisuusvarotoimenpiteet***
- ***Sopivat lisävarusteet ja ruuanvalmistusvälineet***
- ***Hyödyllisiä valmistusvihjeitä***

Kirjasen alkuosassa on uunin kuva sekä tätäkin tärkeämpi ohjaustaulun kuva, jotta voisit löytää helposti kaikki painikkeet.
Vaiheittain etenevissä menettelyissä käytetään kahta erilaista symbolimerkkiä.

		
Tärkeää	**Huomautus**	**Varoitus**

VAROTOIMENPITEET MAHDOLLISELLE MIKROAALTOENERGIALLE ALTISTUMISEN ESTÄMISEKSI

Seuraavien turvallisuusvarotoimenpiteiden noudattamisen laiminlyöminen saattaa johtaa haitalliseen mikroaaltoenergialle altistumiseen.

(a) Uunia ei saa missään tapauksessa yrittää käyttää oven ollessa auki tai käsittelemällä turvalukitusta (oven salpoja) tai asettamalla jotain turvalukituksen reikiin.

(b) Älä sijoita mitään esineitä uunin oven ja etuseinän väliin äläkä päästä ruuan tai pesuaineiden jäämiä kertymään tiivistäviin pintoihin. Varmista, että ovi ja oven tiivistyspinnat pysyvät puhtaina pyyhkimällä ne käytön jälkeen kostealla rätillä ja sen jälkeen pehmeällä kuivalla rätillä.

(c) Älä käytä uunia, jos se on vaurioitunut, kunnes valmistajan valtuuttama ja kouluttama mikroaaltohuoltoteknikko on korjannut sen.
On erityisen tärkeää, että uunin ovi sulkeutuu kunnolla ja etteivät seuraavat osat ole vahingoittuneet:
(1) Ovi, oven tiivisteet ja tiivistyspinnat
(2) Oven saranat (murtuneet tai löysällä)
(3) Liitäntäjohto

(d) Uunia ei saa säätää eikä korjata kukaan muu kuin valmistajan kouluttama pätevä mikroaaltouunien huoltoteknikko.

Turvallisuusvarotoimenpiteet

FI

Tärkeitä turvallisuusohjeita.
Lue ohjeet huolellisesti ja säilytä ne tulevaa tarvetta varten.
Tarkasta ennen ruuan tai nesteiden valmistusta mikroaaltouunissasi, että seuraavat turvallisuusvarotoimenpiteet on otettu huomioon.

1. ÄLÄ käytä mitään seuraavia metallisia astioita tai välineitä mikrouunissa:
- Metallisäiliöt
- Kullalla tai hopealla koristellut astiastot
- Pistotyökalut, haarukat jne.

Syy: Sähkökaari tai kipinöinti voi olla seurauksena ja vaurioittaa uunin.

2. ÄLÄ kuumenna:
- Ilmatiiviitä tai tyhjösuljettuja pulloja, ruukkuja, säiliöitä, esim. vauvanruokapurkkeja
- Ilmatiivistettyä ruokaa, esim. munia, kuoressaan olevia pähkinöitä, tomaatteja.

Syy: Paineen kasvu saattaa aiheuttaa niiden räjähtämisen.
Vihje: Irrota kannet ja puhkaise kuoret, pussit ym.

3. ÄLÄ käytä mikroaaltouunia sen ollessa tyhjänä.
Syy: Uunin seinämät saattavat vaurioitua.
Vihje: Jätä aina lasillinen vettä uuniin. Vesi imee mikroaaltoja, jos käynnistät uunin vahingossa sen ollessa tyhjänä.

4. ÄLÄ peitä kankaalla tai paperilla takaosan tuuletusrakoja.
Syy: Kangas tai paperi voi syttyä tuleen kuuman ilman poistuessa uunista.

5. Käytä AINA uunihansikkaita ottaessasi lautasta pois uunista.
Syy: Eräät lautaset imevät mikroaaltoja ja kuumuus siirtyy aina ruuasta lautaseen. Siksi lautasetkin voivat olla kuumia.

6. ÄLÄ kosketa kuumentavia elementtejä tai uunin seinämiä.
Syy: Seinämät voivat olla riittävän kuumia polttamaan senkin jälkeen, kun kuumennus on lopetettu, vaikka ne eivät näytä sellaisilta. Älä päästä syttyviä aineita läheiseen kosketukseen uunin minkään osan kanssa. Anna uunin jäähtyä ensin.

7. Uunitilassa syntyvän tulipalon vaaran vähentämiseksi:
- Älä säilytä syttyviä aineksia uunissa.
- Poista metalliliittimet paperista ja muovipusseista.
- Älä käytä mikrouunia sanomalehtien kuivaamiseen.
- Jos savua näkyy, pidä uunin ovi kiinni ja kytke virta pois tai irrota uuni kokonaan virtalähteestä.

8. Suhtaudu erityisen huolellisesti nesteiden ja lastenruokien lämmittämiseen.
- Varaa AINA ainakin 20 sekunnin seisoma-aika sen jälkeen, kun uunin virta on kytketty pois, jotta lämpötila ehtisi tasaantua.
- Sekoita lämmityksen aikana, mikäli välttämätöntä, ja sekoita AINA lämmittämisen jälkeen.
- Käsittele astiaa huolellisesti lämmittämisen jälkeen. Voit polttaa itsesi, jos astia on liian kuuma.

Turvallisuusvarotoimenpiteet (jatkoa)

- Viivästyneen kiehumisen puhkeaminen on vaarana.
- Viivästyneen kiehumisen ja mahdollisen palovamman välttämiseksi juomiin on sijoitettava muovilusikka tai lasitikku sekä sekoitettava ennen ja jälkeen kuumennuksen, myös sen aikana.
  Syy: Nesteen kuumennuksen aikana sen kiehumapiste saattaa viivästyä; tämä tarkoittaa, että puhkeava kiehuminen saattaa alkaa sen jälkeen, kun astia on jo poistettu uunista. Silloin voit saada palovamman.
- Noudata palovamman saatuasi näitä **ENSIAPUOHJEITA**:
  * Upota vammautunut kohta kylmään veteen ainakin 10 minuutiksi.
  * Peitä kohta puhtaalla, kuivalla siteellä.
  * Älä käytä mitään voidetta, öljyä tai liuosta.
- Älä **KOSKAAN** täytä astiaa täyteen asti ja valitse, nesteen ylikiehumisen estämiseksi, astia, joka on leveämpi yläosastaan kuin alaosastaan. Kapeakaulaiset pullot voivat myös räjähtää ylikuumennettuina.
- Tarkista **AINA** lasten ruuan tai maidon lämpötila ennen lapselle tarjoamista.
- Älä **KOSKAAN** lämmitä lapsen pulloa tutti kiinnitettynä, koska pullo voi räjähtää ylikuumennettuna.

9. Varo vaurioittamasta liitäntäjohtoa
- Älä upota liitäntäjohtoa tai pistoketta veteen ja pidä liitäntäjohto loitolla kuumennetuista pinnoista.
- Älä käytä tätä laitetta, jos sen liitäntäjohto tai pistoke on vaurioitunut.

10. Seiso käsivarren mitan päässä uunista, kun avaat sen oven.
Syy: Kuuma ilma tai vapautuva höyry saattaa aiheuttaa palovamman.

11. Pidä uunin sisäosat puhtaina.
Syy: Uunin seinämiin tai lattiaan tarttuneet ruokahiukkaset tai öljypisarat voivat aiheuttaa maalivaurioita ja vähentää uunin tehokkuutta.

12. "Kilahtava" ääni saattaa kuulua toiminnan aikana, varsinkin uunin ollessa sulatustavalla.
Syy: Ääni saattaa kuulua, kun sähkön tehon kulutus muuttuu. Tämä on normaalia.

13. Kun mikroaaltouuni toimii ilman kuormitusta, teho kytkeytyy turvallisuussyistä pois automaattisesti. Voit käyttää uunia normaalisti, kun se on seissyt 30 minuuttia..

TÄRKEITÄ TURVAOHJEITA
Vilkaise ruuanvalmistuksen aikana aika ajoin uuniin, kun ruokaa kuumennetaan tai valmistetaan pois heitettävissä, muovista, paperista tai muista palavista aineista tehdyissä astioissa.

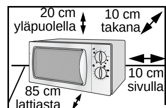
TÄRKEÄÄ
Pikkulasten ei saa **KOSKAAN** antaa käyttää mikroaaltouunia tai leikkiä sillä. Heitä ei saa myöskään jättää valvomatta lähelle mikroaaltouunia, kun sitä käytetään. Siinä on lapsia kiinnostavia osia, joita ei saa varastoida tai kätkeä uunin yläpuolelle.



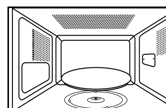


Mikroaaltouunin asentaminen

Sijoita uuni tasaiselle pinnalle, joka on riittävän vahva kannattamaan uunin painoa turvallisesti.



1. Varmista mikroaaltouunia asentaessasi, että uunilla on riittävä tuuletus. Jätä uunin taakse ja sivuille vähintään 10 cm, yläpuolelle 20 cm ja lattiasta 85 cm.



2. Poista kaikki uunin sisällä ollut pakkausmateriaali. Asenna pyöritysrengas ja pyörityslautanen. Tarkasta, että pyörityslevy pyörii vapaasti.

3. Sijoita mikroaaltouuni siten, että pistokkeeseen pääsee käsiksi.

✻ Älä **koskaan** tuki tuuletusaukkoja, koska uuni voi ylikuumentua ja katkaista automaattisesti virran. Sitä ei sen jälkeen voi käyttää ennen, kun se on ehtinyt jäähtyä riittävästi.

✻ Liitä oman turvallisuutesi vuoksi johto 3-piikkiseen 230 voltin, 50 Hz AC, maadoitettuun vaihtovirtapistorasiaan. Jos tämän laitteen liitäntäjohto on vahingoittunut, sen tilalle on otettava erikoisjohto (I-SHENG SP022, KDK KKP4819D, EUROELECTRIC 3410, SAMIL SP-106B, MOONSUNG EP-48E, HIGH PROJECT H.P 3). Ota yhteys paikalliseen myyntiliikkeeseen korjaamista varten. ISRAEL:in liitäntäjohto on PENCON(ZD16A), ETELÄ-AFRIKAN APEX LEADS SA16 ja NIGERIAN, GHANAN, KENIAN ja EGYPTIN vastaava on PENCON(UD13A1).

✻ **Älä** asenna mikroaaltouunia kuumaan tai kosteaan ympäristöön, kuten lähelle perinteistä uunia tai lämpöpatteria. Uunin virransyöttötietoja on noudatettava ja kaikkien käytettävien jatkojohtimien on oltava samaa standardia noudattavia kuin uunin mukana toimitettu liitäntäjohtokin. Pyyhi sisäosa ja ovitiiviste kostealla rätillä ennen mikroaaltouunin ensikäyttöä.

Mitä teet, jos epäilet jotain tai jos uunissa on ongelmia

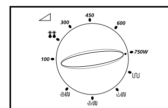
Jos ongelma kuuluu alla lueteltuihin, yritä esitettyä ratkaisua.

- Tämä on normaalia.
  - Kondenssitiivistymistä uunin sisällä
  - Ilman virtaaminen oven ja ulkokuoren ympärillä
  - Valon heijastuminen oven ja ulkokuoren alueella
  - Ulos pääsevää höyryä oven tai tuuletusaukkojen kohdalla
- Uuni ei käynnisty, kun käännät nuppia **TIMER**.
  - Onko ovi täysin kiinni?
- Ruoka ei valmistu lainkaan
  - Oletko asettanut ajastimen oikein?
  - Onko ovi kiinni?
  - Oletko ylikuormittanut sähköpiiriä ja aiheuttanut sulakkeen palamisen tai varokatkaisimen laukeamisen?
- Ruoka on joko liian kypsä tai liian raaka
  - Oliko asetettu valmistusaika oikea ruokatyypin kannalta?
  - Oliko valittu tehotaso oikea?
- Uunin sisällä esiintyy kipinöintiä ja murtuvaa ääntä (kaaripurkaus)
  - Oletko käyttänyt metallikoristeista lautasta?
  - Oletko jättänyt haarukan tai muun metalliaterimen uunin sisään?
  - Onko alumiinifolio liian lähellä sisäseinämiä?
- Uuni aiheuttaa häiriöitä radion tai television seuraamiselle
  - Televisiossa tai radiossa voi todeta pieniä häiriöitä, kun uuni on toiminnassa. Tämä on normaalia. Asenna ongelman ratkaisemiseksi uuni loitolle televisiosta, radiosta ja antenneista.

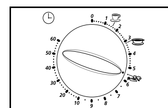
✉ Elleivät edellä esitetyt ohjeet auta ratkaisemaan ongelmaa, ota yhteys paikalliseen myyntiliikkeeseen tai SAMSUNG myynninjälkeispalveluun.

Valmistus / lämmittäminen

Seuraava menettely opastaa, miten ruokaa valmistetaan tai lämmitetään
Tarkista AINA valmistusasetukset ennen uunin jättämistä toimimaan.
Sijoita ensin ruoka pyörityslautasen keskelle. Sulje uuni.



1. Aseta tehotaso maksimiin kääntämällä nuppia **COOKING POWER CONTROL**. (**MAKSIMITEHO: 750 W**)



2. Aseta aika kääntämällä nuppia **TIMER**.
   Tulos: Uunin valo syttyy ja pyörityslautanen alkaa pyöriä.



Älä koskaan kytke mikroaaltouunia päälle, kun se on tyhjänä.



Voit vaihtaa tehoa valmistuksen aikana kääntämällä nuppia **COOKING POWER CONTROL**.

Tehotasot

Voit valita tehotason seuraavista vaihtoehdoista.

Tehotaso	Lähtöteho	
	MIKROAALTO	**GRILLI**
KORKEA	750 W	-
KESKIKORKEA	600 W	-
KESKITASO	450 W	-
ALHAINEN KESKITASO	300 W	-
SULATTAMINEN ( )	180 W	-
ALHAINEN/LÄMPIMÄNÄ	100 W	-
GILLI	-	1000 W
YHDISTELMÄTAPA I ( )	300 W	1000 W
YHDISTELMÄTAPA II ( )	450 W	1000 W
YHDISTELMÄTAPA III( )	600 W	1000 W



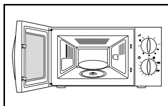
Jos valitset korkeamman tehotason, valmistusaikaa on lyhennettävä.



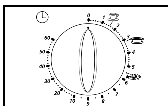
Jos valitset alemman tehotason, valmistusaikaa on lisättävä.

Valmistuksen pysäyttäminen

Voit pysäyttää valmistuksen milloin tahansa ruuan tarkistamiseksi.

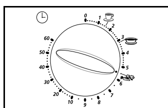


1. Väliaikaiseksi pysäyttämiseksi:
Avaa ovi.
Tulos: Valmistus pysähtyy. Sulje ovi valmistuksen jatkamiseksi.



2. Kokonaan pysäyttämiseksi:
Kierrä nuppi **TIMER** asentoon "0".

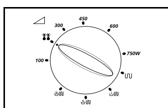
Valmistusajan säätäminen



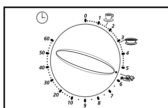
Säädä jäljellä oleva valmistusaika kääntämällä nuppia **TIMER**.

Käsisäätöinen ruuan sulattaminen

Sulatusominaisuuden avulla voit sulattaa lihaa, siipikarjaa, kalaa. Sijoita ensin pakastettu ruoka pyörityslautasen keskelle ja sulje ovi.



1. Käännä nuppi **COOKING POWER CONTROL** asentoon 180W ( ).

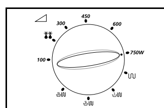


2. Käännä nuppia **TIMER** valitaksesi oikean ajan.
Tulos: Sulatus alkaa.

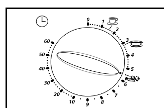
 Käytä ainoastaan mikroaaltoturvallisia astioita.

Pikalämmitysominaisuuden käyttö

Sijoita ensin ruoka pyörityslautasen keskelle ja sulje ovi.



1. Käännä nuppi **COOKING POWER CONTROL** asentoon Max Power.



2. Käännä nuppia **TIMER** ja valitse Instant Reheat. (juomat tai keitto/kastike, tuoreet vihannekset).

 Käytä vain mikroaalloille turvallisia astioita.

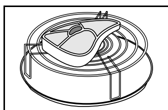
Pikalämmityksen asetuksets

Seuraavassa muutamia vihjeitä ja suosituksia noudatettaviksi, kun ruokaa valmistetaan tai lämmitetään Pikalämmitysominaisuuden (Instant Reheat) avulla.

Merkki	Tarjoilutyyppi	Teho	Annos	Valmistusaika	Seisoma - aika
	Juomat	750 W	150 ml	1 min 35 s	1 - 2 min
	Keitto/kastike	750 W	200 - 250 ml	3 min 10 s	2 - 3 min
	Tuoreet vihannekset	750 W	300 - 350 g	5 min 30 s	3 min

Lisävarusteiden valitseminen

Käytä mikroaaltoturvallisia astioita; älä käytä muoviastioita, -lautasia, paperikuppeja, pyyheliinoja jne..

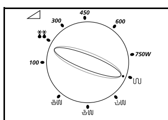


Jos haluat valita yhdistelmävalmistustavan (grillin ja mikroaallot), käytä vain sellaisia astioita, jotka ovat mikroaaltoturvallisia ja uuninkestäviä. Metalliset ruokailuvälineet tai astiat saattavat vaurioittaa uunia.

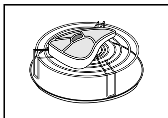
 Katso lisätietoja sopivista ruuanvalmistusvälineistä ja työkaluista sivun 8 ruuanvalmistusvälineoppaasta.

Grillaus

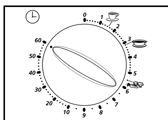
Grilli antaa mahdollisuuden kuumentaa ja ruskistaa ruokaa nopeasti, ilman mikroaaltojen käyttöä. Tätä tarkoitusta varten mikroaaltouunin mukana on toimitettu myös grillihyllykkö.



1. Esikuumenna grilli haluttuun lämpötilaan kääntämällä valmistustehon ohjausnuppi grillimerkin (ꟺ) kohdalle ja kääntämällä ajastimen nuppi sopivaan kohtaan.



2. Avaa oviluukku ja aseta ruoka grillauskehikon päälle.



3. Valitse sopiva valmistusaika ja teho.
(Esimerkki: 60 min)
Tulos: Valmistus käynnistyy.

 Älä välitä siitä, että lämmitin kytkeytyy pois ja päälle grillauksen aikana. Tämä järjestelmä on suunniteltu estämään uunin ylikuumeneminen.

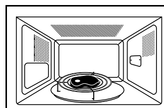
 Käytä aina uunirukkasia, kun kosketat uunissa oleviin astioihin, sillä ne saattavat olla erittäin kuumia.

Mikroaaltojen ja grillin yhdistäminen

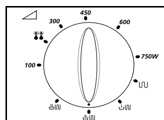
Voit myös yhdistää mikroaaltovalmistuksen ja grillin valmistaaksesi nopeasti ruokaa ja ruskistaaksesi sen samaan aikaan.

 Käytä **AINA** mikroaaltoturvallisia ja uuninkestäviä valmistusvälineitä. Lasitai keramiikkavälineet ovat ihanteellisia, koska ne sallivat mikroaaltojen tunkeutumisen tasaisesti ruokaan.

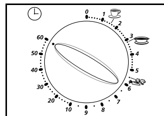
 Käytä **AINA** uunirukkasia, kun kosketat uunissa oleviin astioihin, koska ne saattavat olla erittäin kuumia.



1. Avaa ovi työntämällä ohjaustaulun oikeassa alanurkassa olevaa painiketta. Aseta ruoka hyllykölle ja hyllykkö pyörityslautaselle. Sulje ovi.



2. Käännä nuppi **COOKING POWER CONTROL** sopivaan tehotason asentoon (, ,).



3. Käännä nuppia **TIMER** ja valitse oikea aika.
(Esimerkki: 60 min)
Tulos: Valmistus käynnistyy.

 Mikroaaltojen enimmäisteho yhdistetyssä mikroaaltouuni/ grillitilassa on 600W.

Ruuanvalmistusvälineopas

Valmistaakseen ruokaa mikroaaltouunissa mikroaaltojen on pystyttävä tunkeutumaan ruokaan heijastumatta käytetystä astiasta tai imeytymättä siihen.

Siksi on pidettävä huolta ruuanvalmistusvälineiden valinnasta. Jos väline on merkitty mikroaaltoturvalliseksi, ei ole syytä huoleen.

Seuraavaan taulukkoon on lueteltu erilaiset ruuanvalmistusvälineet varustettuna merkinnällä siitä, sopivatko ne mikroaaltouuniin ja miten niitä on käytettävä.

Ruuanvalmistusväline	Mikroaalto-turvallisuus	Selitykset
Alumiinifolio	✓✗	Voi käyttää pieninä määrinä suojaamaan eri alueita ylikypsymistä vastaan. Kaarikipinöintiä voi esiintyä, jos folio on liian lähellä uunin seinämää tai jos käytetään liian paljon foliota.
Ruskistuslautanen	✓	Älä esikuumenna yli 8 minuuttia.
Posliini ja savi	✓	Posliini, saviastiat, lasitettu saviastia ja luuposliini ovat yleensä sopivia, ellei niissä ole metallikoristeita.
Kertakäyttöiset polyesteri-pahviastiat	✓	Eräät pakasteruuat on pakattu näihin astioihin.
Pikaruokapakkaukset		
• Polystyreenikupit ja säiliöt	✓	Voi käyttää lämmittämiseen. Polystyreeni voi sulaa ylikuumetessaan.
• Paperipussit tai sanomalehtipaperi	✗	Voi syttyä tuleen.
• Kierrätyspaperi tai metallireunukset	✗	Voi aiheuttaa kaarikipinöintiä.
Lasiastiat		
• Uuni/pöytäastiat	✓	Voi käyttää ellei ole metallikoristeita.
• Hienot lasiastiat	✓	Voi käyttää ruuan ja juomien lämmittämiseen. Arka lasi saattaa haljeta tai murtua äkkiä kuumentuessaan.
• Lasipurkit	✓	Kansi poistettava. Vain lämmitykseen.
Metalli		
• Astiat	✗	Voi syntyä kaarikipinöintiä.
• Pakastinpussien siteet	✗	
Paperi		
• Lautaset, kupit, lautasliinat ja keittiöpaperi	✓	Lyhyitä valmistusaikoja ja lämmitystä varten. Myös liian kosteuden imuun.
• Kierrätyspaperi	✗	Voi aiheuttaa kaarikipinöintiä.
Muovi		
• Säiliöt	✓	Varsinkin kuumaa kestävä lämpömuovi. Muut muovit voivat käpertyä tai menettää värinsä kuumana. Älä käytä melamiinimuovia.
• Tarttuva kalvo	✓	Voi käyttää kosteuden säilyttämiseksi. Ei saisi kos kettaa ruokaan. Kalvo on poistettava varovasti, koska sen alta voi purkautua kuumaa höyryä.
• Pakastuspussit	✓✗	Vain, jos ne ovat keittämiskelpoisia ja uuninkestäviä. Pistele tarpeen mukaan haarukalla.
Vahapaperi tai rasvankestävä paperi	✓	Voi käyttää kosteuden säilyttämiseksi ja roiskumisen estämiseksi.

✓ : Suositus
✓✗ : Ole varovainen
✗ : Vaarallinen

FI

MIKROAALLOT

Mikroaaltojen energia tunkeutuu todella ruuan läpi siinä olevan veden, rasvan ja sokerin puoleensa vetämänä ja niihin imeytyen.
Mikroaallot saavat ruuan molekyylit nopeaan liikkeeseen. Näiden molekyylien nopea liike saa aikaan kitkaa ja sen tuloksena syntyvä kuumuus valmistaa ruuan.

VALMISTUS

Ruuanvalmistusvälineet mikroaaltouunia varten:

Välineiden on päästettävä mikroaaltojen energia lävitseen suurimman tehon aikaansaamiseksi. Metalli, kuten ruostumaton teräs, alumiini ja kupari, heijastaa mikroaaltoja, mutta ne pystyvät tunkeutumaan keramiikan, lasin, posliinin ja muovin sekä paperin ja puun läpi. Näin ollen ruokaa ei saa koskaan valmistaa metalliastioissa.

Mikroaaltouuniin sopiva ruoka:

Monenlaiset ruokatyypit sopivat mikroaalloilla valmistettaviksi, mukaan luettuina tuoreet tai pakastetut vihannekset, hedelmät, pasta, riisi, viljat, pavut, kala ja liha. Kastikkeet, vanukkaat, keitot, kohokkaat ja säilykkeet voi myös valmistaa mikroaaltouunissa. Yleisesti sanoen, mikroaaltovalmistus on ihanteellinen kaikelle sellaiselle ruualle, joka vaatisi muuten valmistuksen hellalla. Esimerkiksi voin tai suklaan sulattaminen (katso erikoisvihjeitä esittelevästä luvusta).

Peittäminen valmistuksen aikana

Ruuan peittäminen valmistuksen aikana on erittäin tärkeää, koska höyrystyvä vesi nousee ylös höyrynä ja vaikuttaa valmistustapahtumaan. Ruuan voi peittää eri tavoin: esim. keraamisella lautasella, muovikannella tai mikroaaltokelpoisella tarttuvalla kalvolla.

Seisoma-ajat

Kun valmistus on päättynyt, seisoma-aika on tärkeä, jotta lämpötila tasoittuisi ruuan sisällä.

Pakastettujen vihannesten valmistusohje

Käytä sopivaa kannellista pyrex-lasivuokaa. Valmista ruoka minimiaikaa noudattaen - katso taulukosta. Jatka valmistusta parhaana pitämääsi tulokseen pääsemiseksi.
Sekoita kaksi kertaa valmistuksen aikana ja kerran valmistuksen jälkeen. Lisää suolaa, yrttejä tai voita valmistuksen jälkeen. Pidä peitettynä seisoma-ajan aikana.

Ruoka	Annos	Teho	Aika (min.)	Seisomaaika (min)	Ohjeet
Pinaatti	150g	600 W	5½-6½	2 - 3	Lisää 15 ml (1 ruokalus.) kylmää vettä.
Parsakaali	300g	600 W	10-11	2 - 3	Lisää 15 ml (1 ruokalus.) kylmää vettä..
Herneet	300g	600 W	8-9	2 - 3	Lisää 15 ml (1 ruokalus.) kylmää vettä.
Vihreät pavut	300g	600 W	10-11	2 - 3	Lisää 15 ml (1 ruokalus.) kylmää vettä.
Sekavihanne-kset (porkkana/ herneet/ maissi)	300g	600 W	9-10	2 - 3	Lisää 15 ml (1 ruokalus.) kylmää vettä.
Sekavihanne-kset (kiinalaisittain)	300g	600 W	8½-9½	2 - 3	Lisää 15 ml (1 ruokalus.) kylmää vettä.

FI

Riisin ja pastan valmistusopas

Riisi: Käytä suurta, kannellista pyrex-lasikulhoa - riisin tilavuus kaksinkertaistuu valmistuksen aikana. Valmista kannen alla.
Kun valmistusaika on päättynyt, sekoita ennen seisoma-aikaa ja lisää suolaa tai yrttejä ja voita.
Huomautus: Kun valmistusaika on päättynyt, riisi ei ehkä ole vielä imenyt itseensä kaikkea vettä.

Pasta: Käytä suurta pyrex-lasikulhoa. Lisää kiehuvaa vettä, hieman suolaa ja sekoita hyvin. Valmista ilman kantta.
Sekoita ajoittain valmistuksen aikana ja sen jälkeen. Peitä kannella seisoma-aikana ja kuivaa jälkeenpäin huolellisesti.

Ruoka	Annos	Teho	Aika (min.)	Seisomaaika (min)	Ohjeet
Valkoriisi (osakeitetty)	250g	750 W	17-18	5	Lisää 500 ml kylmää vettä.
Ruskea riisi (osakeitetty)	250g	750 W	22-23	5	Lisää 500 ml kylmää vettä.
Sekariisi (riisi+villiriisi)	250g	750 W	18-19	5	Lisää 500 ml kylmää vettä.
Sekavilja (riisi+vilja)	250g	750 W	19-20	5	Lisää 400 ml kylmää vettä.
Pasta	250g	750 W	11-12	5	Lisää 1000 ml kuumia vettä.

Tuoreiden vihannesten valmistusopas

Käytä sopivaa kannellista pyrex-lasikulhoa. Lisää 30-45 ml (2-3 rl.) kylmää vettä kutakin 250 g kohti ellei jotain muuta vesimäärää suositeta - katso taulukosta. Valmista kannen alla minimiaika - katso taulukosta. Jatka valmistusta parhaana pitämäsi tuloksen saamiseksi. Sekoita kerran valmistuksen aikana ja kerran sen jälkeen. Lisää suolaa, yrttejä tai voita valmistuksen jälkeen.
Jätä kannen alle seisomaan 3 minuutin ajaksi.

Vihje: Leikkaa tuoreet vihannekset samankokoisiksi paloiksi. Mitä pienempiä ne ovat, sitä nopeammin ne valmistuvat.

Kaikki tuoreet vihannekset on valmistettava käyttämällä mikroaaltouunin täyttä tehoa (750 W).

Ruoka	Annos	Aika (min.)	Seisoma-aika (min)	Ohjeet
Parsakaali	250g 500 g	5-5½ 8½-9	3	Valmistele tasakokoisia paloja. Aseta juuripäät keskelle.
Ruusukaali	250g	6½-7½	3	Lisää 60-75 ml (5-6 ruokalus.) vettä..
Porkkanat	250g	5-6	3	Leikkaa tasakokoisiksi paloiksi.
Kukkakaali	250g 500 g	5½-6 9½-10	3	Valmistele tasakokoisia paloja. Leikkaa suuret kukat puoliksi. Aseta juuripäät keskelle.
Kesäkurpitsa	250g	4-4½	3	Leikkaa kesäkurpitsa viipaleiksi. Lisää 30 ml (2 ruokalus.) vettä tai nokare voita. Valmista juuri pehmenemiseen saakka.
Munakoiso	250g	4½-5	3	Leikkaa munakoisot pieniksi viipaleiksi ja pirskota päälle 1 rl. sitruunamehua.
Purjosipuli	250g	5-5½	3	Leikkaa sipulit paksuiksi viipaleiksi.
Sienet	125g 250g	1½-2 3½-4	3	Valmistele pienet kokonaiset tai viipaloidut sienet. Älä lisää vettä. Päälle sitruunamehua. Mausta suolalla ja pippurilla. Kuivata ennen tarjoilua.
Sipulit	250g	5-6	3	Leikkaa sipulit viipaleiksi tai puoliksi. Lisää vain 15 ml (1 ruokalus.) vettä.
Paprikat	250g	4½-5	3	Leikkaa paprikat pieniksi viipaleiksi.
Perunat	250g 500 g	5-6 9-10	3	Punnitse kuoritut perunat ja leikkaa ne tasakokoisiksi puolikkaiksi tai neljäsosiksi.
Nauriit	250g	5-5½	3	Leikkaa nauris pieniksi kuutioiksi.

KUUMENTAMINEN

Mikroaaltouuni kuumentaa ruuan murto-osassa siitä ajasta, joka siihen kuluisi käyttämällä tavanomaista uunia tai hellaa.
Käytä ohjeena seuraavan taulukon tehoa ja kuumennusaikaa. Taulukon ajoissa on otettu huomioon nesteet, joiden huonelämpötila on noin +18 - +20+°C tai jäähdytetyn ruuan lämpötila noin +5 - +7°C.

Järjestely ja peittäminen

Vältä kuumentamasta suuria kohteita, kuten kokonaista lihapalaa - ne pyrkivät kypsymään liikaa ja kuivumaan ennen keskiosan kuumenemista. Pienten palojen kuumentaminen onnistuu paremmin.

Tehotaso ja sekoittaminen

Joitakin ruokia voi kuumentaa käyttämällä tehoa 750 W, kun taas toisia on kuumennettava käyttämällä tehoa 600 W, 450 W tai jopa 300 W.
Tarkista ohjetaulukosta. Yleensä on parempi kuumentaa ruokaa käyttämällä alempaa tehoa, jos ruoka on herkkää, sitä on paljon tai jos se saattaa kuumeta hyvin nopeasti (esim. jauhelihapihvit).
Sekoita hyvin tai käännä ruokaa kuumennuksen aikana, jotta pääsisit parhaaseen tulokseen.
Mikäli mahdollista, sekoita uudelleen ennen tarjoilua. Suhtaudu erityisen varoen juomien ja lastenruokien kuumennukseen. Nesteiden ryöpsähtävän kiehumisen ja palovammojen välttämiseksi ruokaa on sekoitettava ennen kuumennusta, sen aikana ja sen jälkeen. Pidä ainekset mikrouunissa seisoma-aikana. Suositamme muovilusikan tai lasitikun työntämistä nesteeseen. Vältä ruuan ylikuumentamista (ja siitä johtuvaa roiskumista). Parasta on aliarvioida valmistumisaika ja lisätä tarpeen mukaan kuumennusaikaa.

Kuumennus ja seisoma-aika

Kun kuumennat ruokaa ensimmäistä kertaa, kannattaa kirjoittaa vaadittu aika muistiin - tulevaa käyttöä varten.
Varmista aina, että kuumennettu ruoka on kauttaaltaan kuumentunut.
Anna ruuan seisoa lyhyen aikaa kuumennuksen jälkeen - jotta lämpötila ehtisi tasaantua. Suositettu seisoma-aika kuumennuksen jälkeen on 2-4 minuuttia, ellei taulukossa ole suositettu toisenlaista aikaa.
Suhtaudu erityisellä huolella juomien ja lastenruokien kuumennukseen. Katso myös turvavarotoimenpiteitä käsittelevää lukua.

NESTEIDEN KUUMENTAMINEN

Jätä ainakin 20 sekunnin seisoma-aika sen jälkeen, kun uunin virta on kytketty pois, jotta lämpötila ehtisi tasaantua. Sekoita tarpeen mukaan kuumennuksen aikana ja sekoita AINA kuumennuksen jälkeen. Ryöpsähtävän kiehumisen ja mahdollisten palovammojen estämiseksi juomiin on työnnettävä lusikka tai lasitikku ja sitä on sekoitettava ennen kuumennusta, sen aikana ja sen jälkeen.

LASTENRUOKEIN KUUMENNUS

LASTENRUUAT: Tyhjennä ruoka syvälle keraamiselle lautaselle. Peitä se muovikannella. Sekoita hyvin kuumennuksen jälkeen! Jätä seisomaan 2-3 minuutiksi ennen tarjoilua. Sekoita uudelleen ja tarkista lämpötila. Suositettu tarjoilulämpötila: 30-40°C

LASTEN MAITO: Kaada maito steriloituun lasipulloon. Kuumenna se ilman korkkia. Älä koskaan kuumenna lasten pulloa tutti kiinnitettynä, koska pullo voi ylikuumentuneena räjähtää Ravista hyvin ennen seisoma-aikaa ja uudelleen ennen tarjoilua! Tarkasta aina huolellisesti lasten maidon tai ruuan lämpötila ennen sen tarjoamista lapselle. Suositettu tarjoilulämpötila: noin 37°C.

HUOMAUTUS:

Varsinkin lasten ruoka on palovammojen estämiseksi tarkistettava huolellisesti ennen tarjoilua. Käytä seuraavan taulukon tehoja ja aikoja kuumennusohjeena.

FI

Nesteiden ja ruuan kuumennus

Käytä tämän taulukon tehoja ja aikoja kuumennusohjeina.

Ruoka	Annos	Teho	Aika (min.)	Seisoma-aika (min)	Ohjeet
Juomat (huoneenlämpöinen kahvi, maito, tee ja vesi)	150 ml (1 kuppi) 250 ml (1 muki)	750W	1½-2 2-2½	1-2	Kaada keraamiseen kuppiin ja lämmitä ilman kantta. Aseta kuppi (150 ml) tai muki (250 ml) pyörivän lautasen keskelle. Sekoita huolellisesti ennen ja jälkeen seisomisen.
Keitto (jäähdytetty)	250g 450g	750W	3-3½ 4-4½	2-3	Kaada syvälle keraamiselle lau taselle. Peitä muovikannella. Sekoita hyvin kuumennuksen jäl keen. Sekoita uudelleen ennen tarjoilua.
Muhennos (jäähdytetty)	350g	600W	5-6	2-3	Kaada muhennos syvälle ker aamiselle lautaselle. Peitä muovikan nella. Sekoita ajoittain kuumennuk sen aikana ja jälleen ennen seisottamista ja tarjoilua.
Pasta ja kastike (jäähdytetty)	350g	600W	4-5	3	Kaada pasta (esim. spagetti tai munanuudelit) matalalle keraamiselle lautaselle. Peitä mikroaaltoja kestävällä tarttuvalla kalvolla. Sekoita ennen tarjoilua.
Täytetty pasta ja kastike (jäähdytetty)	350g	600W	4½-5½	3	Kaada täytetty pasta (esim. ravioli, tortellini) syvälle keraamiselle lau taselle. Peitä muovikannella. Sekoita ajoittain kuumennuksen aikana ja jälleen ennen seisottamista ja tarjoilua.
Ateria-annos (jäähdytetty)	300g 400g	600W	5-6 6-7	3	Aseta 2-3 kylmästä ruoka-aineesta muodostuva ateria keraamiselle lautaselle. Peitä ateria kalvolla.

Ruoka	Annos	Teho	Aika (min.)	Seisoma-aika (min)	Ohjeet
Pakastettu valmisateria	300g 400g	600W	11½-12½ 13-14	4	Aseta pakastettu valmisateria (-18 °C) kääntyvälle alustalle mikroaaltouunin kestävässä astiassa. Lävistä kalvo tai peitä astia mikroaaltouunin kestävällä kelmulla. Anna ruuan olla 4 minuutin ajan lämmittämisen jälkeen.

Lasten ruuan ja maidon kuumennus

Käytä tämän taulukon tehoja ja aikoja kuumennusohjeina.

Ruoka	Annos	Teho	Aika (min.)	Seisoma-aika (min)	Ohjeet
Lastenruoka (vihanneksia + lihaa)	190g	600 W	30 s	2 - 3	Kaada keraamiselle syvälle lau taselle. Valmista peitettynä. Seisota 2-3 minuuttia. Sekoita hyvin ennen tarjoilua ja tarkista huolellisesti lämpötila.
Lasten puuro (viljaa + maitoa + hedelmää)	190g	600 W	20 s	2 - 3	Kaada keraamiselle syvälle lau taselle. Valmista peitettynä. Sekoita valmistusajan jälkeen. Seisota 2-3 minuuttia. Sekoita hyvin ennen tar joilua ja tarkista huolellisesti lämpötila.
Lasten maito	100ml 200ml	300 W	30 - 40 s 1min - 1 min 10 s	2 - 3	Sekoita tai ravista hyvin ja kaada steriloituun lasipulloon. Aseta pyöri tyslautasen keskelle. Valmista ilman korkkia. Ravista hyvin ja seisota ainakin 3 minuuttia. Ravista hyvin ennen tarjoilua ja tarkista huolellis-esti lämpötila.

SULATTAMINEN

Mikroaallot sopivat erinomaisesti pakasteruuan sulattamiseen. Mikroaallot sulattavat pakasteet pehmeästi ja lyhyen ajan kuluessa. Tämä saattaa olla suuri etu, jos paikalle saapuu yhtäkkiä yllätysvieraita.

Pakastesiipikarja on sulatettava perusteellisesti ennen valmistusta. Poista kaikki metallisiteet ja ota ruoka ulos kaikista pakkauksistaan sulavan nesteen päästämiseksi kuivumaan.

Pane pakasteruoka kannettomaan astiaan. Käännä se puoliksi, kuivaa kaikki neste pois ja poista kaikki sisälmykset mahdollisimman pian.
Tarkista ruokaa ajoittain varmistaaksesi, ettei se tunnu lämpimältä.
Jos pienehköt ja ohuet pakasteruuan osat alkavat lämmetä, ne voi suojata kietomalla ne pieniin alumiinifoliosuikaleisiin sulatuksen aikanakin.

Jos siipikarja alkaa lämmetä ulkopinnaltaan, lopeta sulatus ja jätä kohde seisomaan 20 minuutiksi ennen jatkamista.
Jätä kala, liha ja siipikarja seisomaan sulatuksen täydentämiseksi. Täydellisen sulamisen vaatima seisoma-aika vaihtelee sulatettavan määrän mukaan. Katso seuraavasta taulukosta.

Vihje: Litteä ruoka sulaa paremmin kuin paksu ja pienet määrät vaativat vähemmän aikaa kuin suuret määrät. Muista tämä vihje, kun pakastat tai sulatat ruokaa.

Käytä seuraavaa taulukkoa ohjeena, kun sulatat pakastettua ruokaa, jonka lämpötila on noin -18 - -20°C.

Kaikki pakasteruoka on sulatettava käyttämällä sulatustehoa (180 W, ⁑).

Ruoka	Annos	Aika (min.)	Seisoma aika (min)	Ohjeet
Liha Jauheliha Porsaanpaisti	500g 250g	10-12 7-8	5 - 20	Aseta liha matalalle keraamiselle lautaselle. Suojaa ohuet reunat alumiinifoliolla. Käännä sulatusajan puolivälissä!
Siipikarja kananpalat Koko kana	500 g (2 kpi) 1000g	12-14 25-28	15 - 40	Pane kananpalat ensin nahkapuoli alaspäin, kokonainen kana ensin rintapuoli alaspäin, matalalle keraamiselle lautaselle. Suojaa siipien ja kärkien kaltaiset päät alumiinifoliolla. Käännä sulatuksen puolivälissä!
Kala Kalafileet	250g (2 kpi) 400g (4 kpi)	6-7 11-13	5 - 20	Aseta pakastekala keskelle keraamista matalaa lautasta. Järjestä ohuet osat paksujen alle. Suojaa kapeat päät alumiinifoliolla. Käännä sulatuksen puolivälissä!
Hedelmät Marjat	250g	6-7	5 - 10	Jaa hedelmäaines matalalle, pyöreälle (suuriläpimittaiselle) lasilautaselle.
Leipä Sämpylät (kukin 50 g) Paahtoleipä/ Sandwich Sekaleipä (vehnä+ruis)	2 kpi 4 kpi 250g 500g	1½-2 3-4 4-5 8-10	5 - 10	Järjestä sämpylät ympyrään tai leipä vaakasuoraan keittiöpaperille pyörityslautasen keskelle. Käännä sulatuksen puolivälissä!

FI

GRILLI

Grillin kuumennuselementti sijaitsee sisätilan katon alapuolella. Se toimii oven ollessa suljettuna ja pyörityslautasen pyöriessä. Pyörityslautasen pyörimisliike saa ruuan ruskistumaan tavallista tasaisemmin. Grillin esikuumennus 4 minuutin ajan saa ruuan ruskistumaan vieläkin nopeammin.

Grillauksen valmistusvälineet:

Niiden olisi oltava liekinkestäviä ja niissä saa olla mukana metallia. Älä käytä minkään tyyppistä muovivälinettä, koska se voi sulaa.

Grillaukseen sopiva ruoka:

Kyljykset, makkarat, paistit, hampurilaiset, pekoni ja savukinkku, ohuet kala-annokset, voileivät ja kaikenlaiset paahtoleipärakennelmat.

TÄRKEÄ HUOMAUTUS:

Varmista aina, kun vain grillaus on käynnissä, että grillin kuumennuselementti on vaakasuorassa asennossa katon alapuolella eikä pystysuorassa asennossa takaseinää vasten.
Muista myös, että ruoka on sijoitettava korkealle hyllykölle, paitsi jos suosituksessa esitetään jotain toista paikkaa.

MIKROAALLOT + GRILLI

Tämä valmistustapa yhdistää grillin säteilykuumuuden mikroaaltovalmistuksen nopeuteen. Se toimii vain oven ollessa kiinni ja pyörityslautasen pyöriessä. Ruoka ruskistuu tasaisesti pyörityslautasen pyörimisen vuoksi. Tässä mallissa voidaan käyttää kolmea yhdistelmätilaa. 600W + grilli; 450W + grilli; ja 300W + grilli

Ruuanvalmistusvälineet mikroaalto + grilli -vaihtoehtoa varten

Käytä sellaisia välineitä, joiden läpi mikroaallot pääsevät tunkeutumaan. Välineiden tulee olla liekinkestäviä. Älä käytä metallisia valmistusvälineitä yhdistelmätapaa käytettäessä.

Mikroaalto + grilli -tilassa valmistettavaksi sopivia ruokia:

Yhdistelmätilassa valmistettaviksi sopivia ruokia ovat kaikki kypsennetyt ruoat, jotka pitää uudelleenlämmittää ja ruskistaa (esim. pasta), sekä ruoat, jotka tarvitsevat vain lyhyen kypsennysajan ruskistuakseen päältä. Tässä tilassa voidaan myös kypsentää paksuja ruoka-annoksia, joihin kuuluu ruskistunut ja rapea kuori (esim. kananpalat, käännä puolessavälissä kypsennystä). Katso grillaustaulukosta lisätietoja.

TÄRKEÄ HUOMAUTUS:

Varmista aina yhdistelmätapaa (mikroaallot + grillaus) käytettäessä, että grillin kuumennuse-lementti on vaakasuorassa asennossa katon alla eikä pystysuorassa asennossa takaseinää vasten. Ruoka on asetettava korkealle hyllykölle, ellei ohjeissa toisin suositeta. Muussa tapauksessa se on asetettava suoraan pyörityslautaselle.

Ruoka on käännettävä kerran, jos se on ruskistettava kummaltakin puolelta.

Grillausohje

Esikuumenna grillitoiminnolla, kun grillaat tuoretta tai pakastettua ruokaa.
Käytä tässä taulukossa olevia tehotasoja ja aikoja grillausohjeena.

Ruoka	Annos	Esikuu-mennu-saika (min.)	Kuume nnus-tila	1. puolen aika (min.)	2. puolen aika (min.)	Ohjeet
Paahtoleipä viipaleet	4 kpl (4 x 25g)	5	Vain grillaus	6-7	5-6	Aseta paahtoleipäviipaleet vierekkäin grillauskehikolle.
Sämpylät (valmiiksi paistetut)	2-4 palaa	3	Vain grillaus	3-4	2-3	Aseta sämpylät pyörivälle lautaselle ensin alapuoli ylöspäin ympyrän muo toon.
Grillatut tomaatit	250 g (2 kpl)	5	300 W + Grilli	5½-6½	--	Halkaise tomaatit. Sirottele hieman juustoa niiden päälle. Aseta tomaat tipuolikkaat ympyrän muotoon laakeaan lasipyreksikulhoon, ja aseta se grillauskehikon päälle.
Toast Hawaii	2 kpl (300 g)	5	300 W + Grilli	7-9	--	Paahda ensin leiväviipaleet. Aseta lisukkeilla varustetut leipäviipaleet gril lauskehikolle. Aseta viipaletta vierekkäin suoraan grillauskehikolle. Anna jäähtyä 2-3 minuuttia.
Kanan siivet (kylminä)	400-500g (6 kpl)	5	300 W + Grilli	11-13	10-12	Valmistele kanan palat (kuten kanan siivet) tai koipipalat öljyllä ja mausteilla. Aseta ne telineelle ympyrän muotoon siten, että luut ovat keskellä. Anna palojen olla 2 - 3 minuutin ajan lämmittämisen jälkeen.

Grillausohje (jatkoa)

Ruoka	Annos	Esikuumennusaika (min.)	Kuumennustila	1. puolen aika (min.)	2. puolen aika (min.)	Ohjeet
Paistetut perunat	500 g	5	450 W + Grilli	10-12	--	Halkaise perunat kahtia. Aseta ne ympyrän muotoon grillauskehikolle, halkaistu puoli alaspäin.
Pakastepasta	400 g	---	600 W + Grilli	14-16	3-4	Aseta pakastepasta (-18°C), esimerkiksi lasagne, tortellini tai canneloni, sopivan kokoiseen pyrex-astiaan ja aseta astia telineeseen.
Pakastettu kalagratiini	400 g	---	600 W + Grilli	16-18	3-4	Aseta pakastettu kalagratiini (-18°C) sopivan kokoiseen pyrex-astiaan ja aseta astia telineeseen.
Pakastetut pizzapalat	250 g (8 kpl)	---	300 W + Grilli	12-13	---	Aseta pakastetut pizzapalat (-18°C) tai minipiirakat telineeseen ympyrän muotoon.
Pakastettu strösselikakku	200-250 g (1-2 kpl)	---	300 W + Grilli	4-6	---	Aseta pakastetut kakunpalat (-18°C) vierekkäin telineeseen. Anna kakunpalojen olla 5 minuutin ajan sulattamisen jälkeen.

ERIKOISVIHJEITÄ

VOIN SULATTAMINEN
Aseta 50 g voita pienelle syvälle lasilautaselle. Peitä muovikannella.
Kuumenna 30-40 sekuntia 750 W teholla, kunnes voi on sulanut.

SUKLAAN SULATTAMINEN
Aseta 100 g suklaata pienelle syvälle lasilautaselle..
Kuumenna 3-5 minuuttia 450 W teholla, kunnes suklaa on sulanut.
Sekoita kerran tai kaksi sulatuksen aikana.

KITEYTYNEEN HUNAJAN SULATTAMINEN
Aseta 20 g kiteytynyttä hunajaa pienelle syvälle lasilautaselle.
Kuumenna 20-30 sekuntia 300 W teholla, kunnes hunaja on sulanut.

GELATIININ SULATTAMINEN
Pane kuivat gelatiiniliuskat (10 g) 5 minuutiksi kylmään veteen.
Pane kuivattu gelatiini pieneen pyrex-lasikulhoon.
Kuumenna 300 W teholla 1 minuutti.
Sekoita sulatuksen jälkeen.

KIILTOKUORRUTUKSEN TEKO (KAKKUIHIN JA LEIVOKSIIN)
Sekoita pikakiiltokuorrutusainetta (noin 14 g) 40 g sokeria ja 250 ml kylmään veteen.
Valmista ilman kantta pyrex-lasikulhossa 750 W teholla 3 ½-4 ½ minuuttia, kunnes kiilto/jääpinta on läpinäkyvä. Sekoita kahdesti valmistuksen aikana.

HILLON VALMISTUS
Pane 600 g hedelmiä (esim. sekamarjoja) sopivan kokoiseen, kannelliseen pyrex-lasikulhoon. Lisää 300 g säilytyssokeria ja sekoita hyvin.
Valmista kannen alla 10-12 minuuttia 750 W teholla.
Sekoita useita kertoja valmistuksen aikana. Kaada suoraan pieniin hillolaseihin, joissa on auki väännettävä kansi. Seisota kansi kiinni 5 minuutin ajan.

VANUKKAAN VALMISTUS
Sekoita vanukasjauhetta sokeriin ja maitoon (500 ml) noudattamalla valmistajan ohjeita ja sekoita aineet hyvin. Käytä sopivan kokoista, kannellista pyrex-lasikulhoa. Valmista kannen alla 6 ½-7 ½ minuuttia 750 W teholla.
Sekoita useita kertoja valmistuksen aikana.

MANTELILASTUJEN PAAHTAMINEN
Levitä 30 g mantelilastuja tasaisesti keskikokoiselle keraamisella lautaselle.
Sekoita useita kertoja paahtamisen aikana, joka kestää 3 ½-4 ½ minuuttia 600 W teholla.
Seisota 2-3 minuuttia uunissa. Käytä uunirukkasia ottaessasi lautasen pois!

FI

Mikroaaltouunin puhdistaminen

Seuraavat mikroaaltouunin osat on puhdistettava säännöllisin väliajoin rasvan ja ruokahiukkasten kertymisen estämiseksi:

- ***Sisä- ja ulkopinnat***
- ***Ovet ja oven tiivisteet***
- ***Pyörityslautanen ja pyöritysrenkaat***

☛ Varmista AINA, että oven tiivisteet ovat puhtaat ja että ovi sulkeutuu kunnolla.

1. Puhdista ulkopinnat pehmeällä rätillä ja lämpimällä saippuavedellä. Huuhtele ja kuivaa.
2. Poista kaikki roiskeet ja tahrat sisäpinnoilta tai pyöritysrenkaasta saippuaisella rätillä. Huuhtele ja kuivaa.
3. Sijoita kovettuneiden ruokahiukkasten ja hajujen poistamista varten kupillinen laimennettua sitruunamehua pyörityslautaselle ja kuumenna suurimmalla teholla uunia kymmenen minuutin ajan.
4. Pese pesukoneen kestävä lautanen aina tarpeen mukaan.

✉ **ÄLÄ** läikytä vettä tuuletusaukkoihin. Älä KOSKAAN käytä mitään hankaavia tuotteita tai kemiallisia liuottimia. Puhdista erityisen huolellisesti oven tiivisteet varmistaaksesi, ettei mitään hiukkasia:
- pääse kasautumaan
- estämään oven sulkeutumista kunnolla

✉ **Puhdista** mikrouunin sisätila heti kunkin käytön jälkeen miedolla pesuaineliuoksella, mutta anna mikroaaltouunin jäähtyä täysin ennen puhdistamista, jotta välttyisit vahingoilta.

Tekniset erittelytiedot

SAMSUNG pyrkii parantamaan koko ajan tuotteitaan. Sekä rakenteen tekniset tiedot että ohjeiden sisältämät tiedot voivat näin ollen muuttua ilman ennakkoilmoitusta.

Malli	**G2719N**
Virtalähde	230V ~ 50 Hz
Virrankulutus Mikroaallot Grilli Yhdistelmätapa	 1100 W 1000 W 2100 W
Lähtöteho	100 W / 750 W (IEC-705)
Käyttötaajuus	2450 MHz
Magnetroni	OM75S(31)
Jäähdytysmenetelmä	Jäähdytyspuhallinmoottori
Mitat (L x K x S) Ulkomitat Uunin sisätilat	 489 x 275 x 396 mm 330 x 187 x 320 mm
Tilavuus	20 litraa
Paino Netto	 noin 15 kg

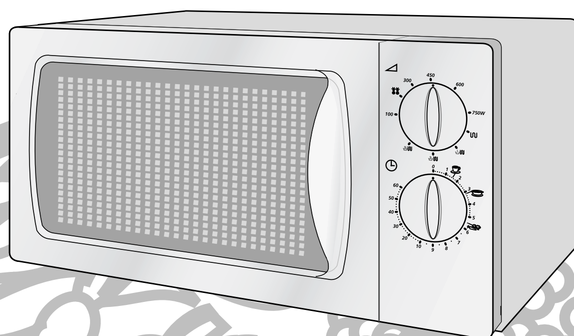


SAMSUNG

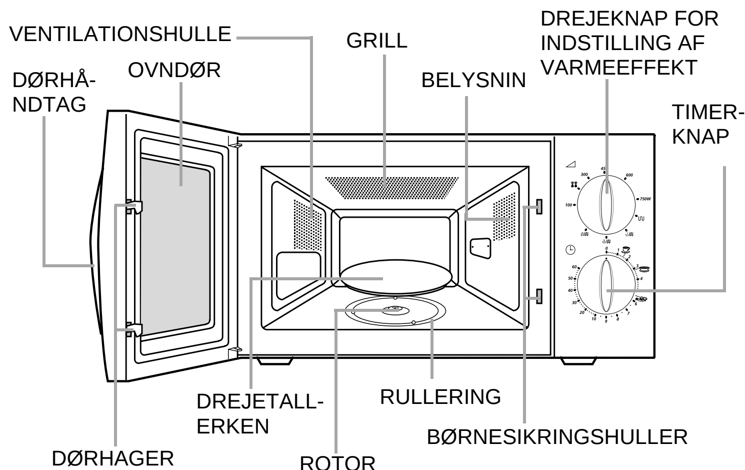
MIKROBØLGEOVN

Betjeningsvejledning og madlavningsguide

G2719N

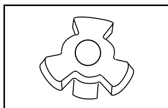


Ovn

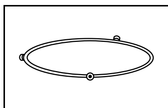


Tilbehør

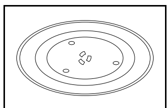
Afhængig af hvilken model, du har købt, leveres mikrobølgeovnen med forskelligt tilbehør, som har mange anvendelsesmuligheder.



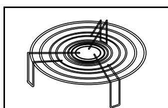
1. **Rotor:** er allerede placeret over motorakslen nederst i mikrobølgeovnen.
   Formål : Rotoren får drejetallerknen til at rotere.



2. **Rullering:** placeres i midten af mikrobølgeovnen.
   Formål : Rulleringen støtter drejetallerknen.



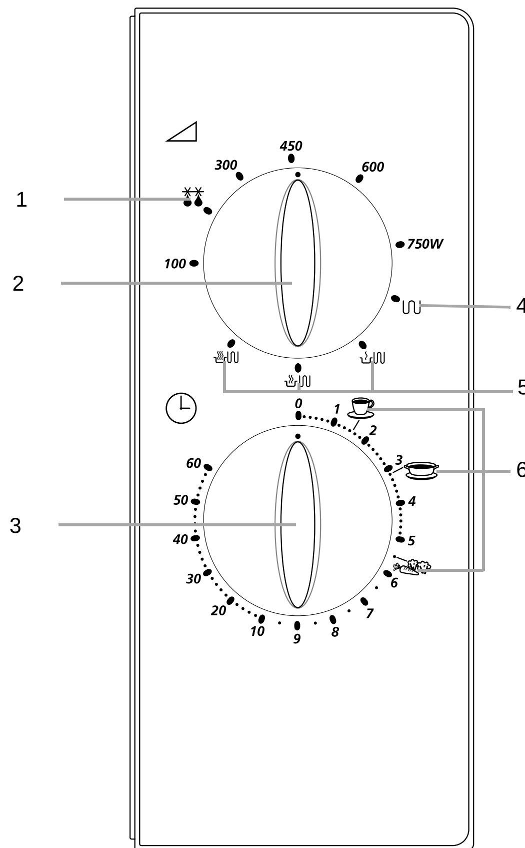
3. **Drejetallerken:** placeres på rulleringen og med det midterste beslag på rotoren.
   Formål : Kogegrejet stilles på drejetallerknen, der let tages ud og rengøres.



4. Metalstativ, der skal placeres på glaspladen.
   Formål : Metalstativet kan anvendes til grillstegning og kombineret tilberedning.

 Mikrobølgeovnen må IKKE bruges uden rulleringen og drejetallerknen.

Betjeningspanelet



1. OPTØNING
2. DREJEKNAP FOR INDSTILLING AF VARMEEFFEKT
3. TIMER-KNAP
4. GRILL
5. KOMBI (Mikrobølge + Grill)
6. HURTIG OPVARMNING

Om denne betjeningsvejledning

Du har lige købt en SAMSUNG mikrobølgeovn.
Betjeningsvejledningen indeholder mange nyttige oplysninger om, hvordan du kan bruge mikrobølgeovnen:

- ***Sikkerhedsforskrifter***
- ***Velegnet tilbehør og kogegrej***
- ***Små tips om tilberedning***

Forrest i betjeningsvejledningen finder du illustrationer af mikrobølgeovnen, og hvad der næsten er endnu vigtigere betjeningspanelet. Derved kan du lettere finde de forskellige knapper.
I de trinvise procedurer anvendes følgende tre symboler:

		
Vigtigt	**Bemærk**	**Forsigtig**

FORHOLDSREGLER MOD UDSÆTTELSE FOR STRÅLING FRA MIKROBØLGER

Du kan blive udsat for skadelig stråling fra mikrobølger, hvis du ikke retter dig efter nedenstående sikkerhedsforskrifter.

(a) Mikrobølgeovnen må under ingen omstændigheder være tændt, når ovndøren er åben. Forsøg aldrig at pille ved sikkerhedslåsene (dørhagerne) eller at stikke noget ind i børnesikringshullerne.

(b) Der må ikke sættes noget i klemme i ovndøren. Vær også påpasselig med, at madrester eller rengøringsmidler ikke sætter sig fast på pakningsoverfladerne. Pakningsoverfladerne på ovndøren og mikrobølgeovnen skal altid aftørres, når mikrobølgeovnen har været i brug. Aftør først med en fugtig klud og derefter med en blød, tør klud.

(c) Hvis mikrobølgeovnen er defekt, må den ikke bruges, før den er blevet repar eret af en kvalificeret servicetekniker, som er oplært af producenten.
Det er meget vigtigt, at ovndøren kan lukkes helt til, og at følgende ikke er beskadiget:
(1)Ovndøren, pakningerne på ovndøren og pakningsfladerne
(2) Dørholdermekanismerne (ødelagte eller løse)
(3) Strømledningen

(d) Ovnen bør ikke justeres på nogen måde eller repareres af andre end kvalifi cerede serviceteknikere, som er oplært af producenten.

Sikkerhedsforskrifter

DK

Vigtige sikkerhedsanvisninger.
Læs dem omhyggeligt. Opbevares til senere reference.
Inden du tilbereder mad eller nogen form for væske i mikrobølgeovnen, bør du sikre dig, at nedenstående sikkerhedsforskrifter efterleves.

1. Brug **ALDRIG** metalkogegrej i mikrobølgeovnen:
- Metalbeholdere eller metaldåser.
- Service med guld- eller sølvdekorationer.
- Stegespid, gafler eller lignende.

Årsag: Metalgenstande kan forårsage elektriske lysbuer eller gnister, der kan beskadige mikrobølgeovnen.

2. Opvarm **ALDRIG** følgende i mikrobølgeovnen:
- Lufttætte eller vakuumpakkede flasker, glas og beholdere
  Eks.: glas med babymad
- Lufttætte madvarer
  Eks.: æg, nødder med skal og tomater

Årsag: Det øgede tryk kan få lufttætte madvarer til at eksplodere.
Tips: Tag låget af, og prik hul på skallerne, poserne o.s.v.

3. Tænd **ALDRIG** mikrobølgeovnen, når den er tom.
Årsag: Ovnvæggene kan blive beskadiget.
Tips: Lad altid et glas vand stå i mikrobølgeovnen. Vandet absorberer mikrobølgerne, hvis mikrobølgeovnen startes ved en fejltagelse.

4. Tildæk **IKKE** ventilationsåbningerne bag på mikrobølgeovnen med stof eller papir.
Årsag: Der kan gå ild i stoffet eller papiret, når den varme luft strømmer ud af ventilationsåbningerne.

5. Brug **ALTID** grydelapper eller grillhandsker, når du tager noget ud af ovnen.
Årsag: Visse typer kogegrej absorberer mikrobølgerne, og der overføres altid varme fra maden til kogegrejet. Kogegrejet er derfor varmt.

6. Rør **ALDRIG** ved varmeelementerne eller mikrobølgeovnens indvendige vægge.
Årsag: Væggene kan være så varme, at du brænder dig, selv om mikrobølgeovnen er slukket, og væggene ikke ser ud til at være varme. Brændbart materiale må aldrig komme i kontakt med mikrobølgeovnens indvendige vægge, før ovnen er afkølet.

7. Risikoen for at der opstår brand i ovnrummet reduceres, hvis du:
- Ikke opbevarer brændbart materiale i ovnen.
- Fjerner metalklemmer eller lignende fra papirs- eller plasticposer.
- Ikke bruger mikrobølgeovnen til at tørre avispapir.
- Ved observering af røg holder ovndøren lukket, slukker ovnen eller tager stikket ud af kon takten.

8. Vær især forsigtig, når du varmer væsker og børnemad.
- Maden skal **ALTID** stå i mindst 20 sekunder, efter at ovnen er slukket, så temperaturen i maden udjævnes.
- Rør om nødvendigt rundt under opvarmning. Rør **ALTID** efter opvarmning.
- Vær forsigtig, når du tager fat i kogegrejet efter opvarmning. Du kan brænde dig, hvis det er for varmt.

DK

Sikkerhedsforskrifter (fortsat)

- Ofte koger maden stadig efter endt tilberedning. Du kan derfor risikere at brænde dig, hvis maden sprøjter.
- For at undgå efterkogning og mulig skoldning bør du placere en plastske eller en glasrørepind i drikkevarer og røre rundt før, under og efter opvarmning.
  Årsag: Ved opvarmning af væsker kan kogepunktet forsinkes. Dette bevirker, at den kraftige kogning først starter, efter at du har taget kogegrejet ud af mikrobølgeovnen. Derved kan du risikere at skolde dig.
- Hvis du skolder dig, skal du følge disse **FØRSTEHJÆLPSRÅD**:
  * Skyl det skoldede område i koldt vand i mindst 10 minutter.
  * Læg en ren og tør forbinding på.
  * Smør ikke creme, olie eller salve på det skoldede område.
- Kogegrejet må **ALDRIG** fyldes til randen. Anvend kogegrej, som er bredere foroven end forneden, så væsken ikke koger over. Flasker med smal hals kan eksplodere, hvis de bliv er for varme.
- Kontroller **ALTID**, at børnemaden eller børnemælken ikke er for varm, når du giver den til bar net.
- Sutteflasker må **ALDRIG** varmes op, mens sutten er skruet på. Flasken kan eksplodere, hvis den bliver for varm.

9. Pas på, at du ikke beskadiger strømledningen.
- Strømledningen eller stikket må aldrig komme i kontakt med vand eller varme overflader.
- Mikrobølgeovnen må ikke bruges, hvis strømledningen eller stikket er defekt.

10. Stå cirka en armlængde fra mikrobølgeovnen, når du åbner ovndøren.
Årsag: Du kan blive forbrændt af den varme luft eller damp, der strømmer ud af mikrobølgeovnen.

11. Mikrobølgeovnen skal altid være ren indvendig.
Årsag: Fastbrændte madrester eller olie ødelægger malingen og nedsætter mikrobølgeovnens ydeevne.

12. Der høres undertiden klikkelyde fra mikrobølgeovnen, når den er i brug. Det sker især under optøning af frosne madvarer.
Årsag: Når varmeeffekten ændres, høres denne lyd. Det er helt normalt.

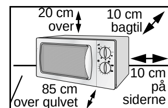
13. Når mikrobølgeovnen startes, uden at der er mad i den, slås strømmen automatisk fra af sikkerhedsmæssige årsager. Efter 30 minutter kan du bruge ovnen igen.

VIGTIGE FORHOLDSREGLER
Når du laver mad eller tør frosne madvarer op ved anvendelse af engangsservice af plastic, papir eller andet brændbart materiale, bør du holde øje med maden i mikrobølgeovnen.

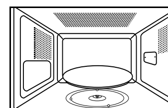
VIGTIGT
Mindre børn må **ALDRIG** bruge eller lege med mikrobølgeovnen. Børn skal altid være under opsyn, når de opholder sig i nærheden af mikrobølgeovnen, mens den er i brug. Genstande, der tiltrækker børns opmærksomhed, må ikke opbevares oven på mikrobølgeovnen.

Sådan installerer man mikrobølgeovnen

Stil mikrobølgeovnen på en plan og jævn overflade, der er så stærk, at den med sikkerhed kan bære mikrobølgeovnens vægt.



1. Ved inst ll tion f ovnen skal det sikres,at der er tilstrækkelig ventil tion til ovnen ved t sørge for mindst 10 cm plads på ovnens sider og bagside, 20 cm over ovnen og 85 cm over gulvet.



2. Fjern al emballage, som sidder indvendigt i mikrobølgeovnen ved levering.
Monter rulleringen og drejetallerknen.
Kontroller, at drejetallerknen roterer uhindret.

3. Denne mikrobølgeovn skal placeres, så stikket er tilgængeligt.

✻ Ventilationshullerne må **ALDRIG** tildækkes. Ovnen kan blive overophedet, så den automatisk slår fra. Ovnen kan ikke bruges igen, før den er tilstrækkelig afkølet.

✻ Af sikkerhedsmæssige årsager skal stikket sættes i en almindelig 3-benet, 230 V veksel strøm, 50 Hz AC jordet stikkontakt. Hvis apparatets strømledning er ødelagt, skal den udskiftes med en specialledning (I-SHENG SP022, KDK KKP4819D, EUROELECTRIC 3410,SAMIL SP-106B, MOONSUNG EP-48E, HIGH PROJECT H.P 3). Kontakt din lokale forhandler ved udskiftning. I ISRAEL anvendes strømledningen PENCON(ZD16A), i SYDAFRIKA APEX LEADS SA16 og i NIGERIA, GHANA, KENYA samt Forenede Arabiske Emirater PENCON(UD13A1).

✻ Mikrobølgeovnen må **IKKE** anbringes i varme eller fugtige omgivelser - f.eks. ved siden af en almindelig ovn eller nær en radiator. Specifikationerne for mikrobølgeovnens strømforsyning skal respekteres. Hvis du er nødt til at benytte en forlængerledning, skal den opfylde samme specifika tion som strømledningen til mikrobølgeovnen. Mikrobølgeovnen skal aftørres indvendigt med en fugtig klud, inden du bruger den første gang. Det samme gælder pakningssiden på ovndøren.

Hvis du er i tvivl om noget, eller der opstår et problem

Hvis du støder på nedenstående problemer, bør du overveje, om problemet skyldes forhold, som er omtalt i det følgende.

◆ Dette er normalt.
- Der er kondensvand i mikrobølgeovnen.
- Der strømmer luft ved ovndøren og det ydre kabinet.
- Lyset reflekteres ved ovndøren og det ydre kabinet.
- Der strømmer damp ud af ovndøren eller ventilationshullerne.

◆ Mikrobølgeovnen starter ikke, når du drejer på **TIMER**-knappen.
- Er ovndøren lukket helt til?

◆ Maden er slet ikke opvarmet.
- Har du indstillet timeren korrekt?
- Er ovndøren lukket?
- Er det elektriske kredsløb blevet overbelastet, hvorved der er sprunget en sikring, eller er et relæ slået fra?

◆ Maden har enten fået for meget eller for lidt.
- Var ovntiden korrekt til denne type madvare?
- Har du valgt rigtig varmeeffekt?

◆ Der dannes gnister i mikrobølgeovnen (lysbuedannelse).
- Har du brugt kogegrej med metalkant?
- Har du glemt en gaffel eller en anden metalgenstand i ovnen?
- Er alufolien for tæt på mikrobølgeovnens indervæg?

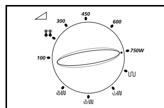
◆ Mikrobølgeovnen forstyrrer radio- eller TV-modtagelsen
- Når mikrobølgeovnen er tændt, kan den være en smule forstyrrende for radio- eller TV-modtagelsen. Dette er normalt. For at løse problemet, skal du installere ovnen i en vis afstand fra TV-apparater, radioer og antenner.

✉ Hvis problemet ikke løses ved at følge ovenstående vejledning, skal du kontakte den lokale forhandler eller SAMSUNG serviceordning.

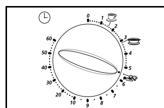
Tilberedning/opvarmning

DK

Denne vejledning beskriver, hvordan du tilbereder eller opvarmer mad.
Du skal ALTID kontrollere indstillingen af mikrobølgeovnen, inden du går fra den.
Stil først maden midt på drejetallerknen. Luk ovndøren.



1. Stil varmeeffekten på maksimum ved at **dreje på drejeknappen for indstilling af varmeeffekt**. (**FULD VARMEEFFEKT: 750 W**)



2. Indstil tiden ved at dreje på **TIMER**-knappen.
Resultat : Ovnlyset tændes, og drejetallerknen roterer.

 Du må **ALDRIG** tænde for mikrobølgeovnen, når den er tom.

 Du kan ændre varmeeffekt under tilberedningen ved at dreje på **drejeknappen for indstilling af varmeeffekt**.

Effektniveauer

Du kan vælge mellem nedenstående effektniveauer.

Effektniveau	effekt	
	Mikrobølge	Grill
HØJ	750 W	-
MEDIUM HØJ	600 W	-
MEDIUM	450 W	-
MEDIUM LAV	300 W	-
OPTØNING (⁂)	180 W	-
LAV/HOLDER VARM	100 W	-
GRILL	-	1000 W
KOMBINERET I ( )	300 W	1000 W
KOMBINERET II ( )	450 W	1000 W
KOMBINERET III ( )	600 W	1000 W

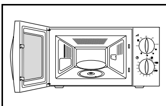
 Hvis du vælger en højere varmeeffekt, skal tilberedningstiden reduceres.

 Hvis du vælger en lavere varmeeffekt, skal tilberedningstiden øges.

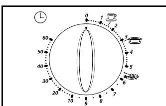
DK

Sådan afbryder man tilberedningen

Du kan til enhver tid afbryde tilberedningen for at se til maden.

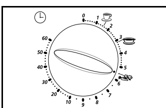


1. Hvis du vil afbryde tilberedningen midlertidigt, skal du: Åbne ovndøren.
<u>Resultat :</u> Tilberedningen afbrydes. For at starte tilberedningen igen skal du lukke ovndøren.



2. Hvis du vil afbryde tilberedningen helt, skal du: Stille **TIMER**-knappen på "0".

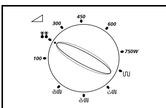
Sådan justerer man tilberedningstiden



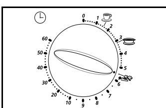
Du kan justere den resterende tilberedningstid ved at dreje på **TIMER**-knappen.

Manuel optøning af mad

Med optøningsfunktionen kan du optø kød, fjerkræ eller fisk.
Stil først de frosne madvarer midt på drejetallerknen, og luk ovndøren.



1. Stil **drejeknappen for indstilling af varmeeffekt** på 180 W(⁑).

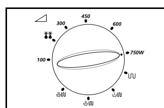


2. Drej på **TIMER**-knappen for at vælge den ønskede tid.
<u>Resultat :</u> Optøningen starter.

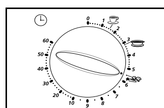
 Du må kun anvende kogegrej, som er mikroovnfast.

Hurtig opvarmning

Stil først maden midt på drejetallerknen, og luk ovndøren.



1. Stil **drejeknappen for indstilling af varmeeffekt** på fuld effekt.



2. Drej på **TIMER**-knappen for at vælge hurtig opvarmning. (drikkevarer, suppe/sauce eller færdigretter).

 Du må kun bruge kogegrej, som er mikroovnfast.

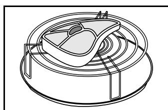
Indstilling til hurtig opvarmning

Her er nogle tips og anvisninger, som bør følges, når du tilbereder eller opvarmer mad med funktionen hurtig opvarmning.

Symbol	Madtype	Effekt	Portion	Tilberednin-gstid	Varmeford-elingstid
	Drikkevarer	750 W	150 ml	1 min 35 sek.	1 - 2 min
	Suppe/sauce (Afkølet)	750 W	200 - 250 ml	3 min 10 sek.	2 - 3 min
	Færdigretter	750 W	300 - 350 g	5 min 30 sek.	3 min

Valg af tilbehør

Anvend kun rengøringsmidler der kan tåle mikrobølger. Brug ikke plastbeholdere, tallerkner, papirbægre, håndklæder etc.

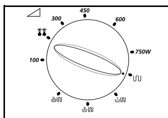


Hvis du ønsker at benytte kombineret madlavningstilstand (grill og mikrobølgefunktion) må der kun benyttes kogegrej, der er mikroovnfast og ovnfast. Kogegrej eller redskaber af metal kan beskadige ovnen.

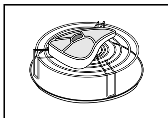
 For yderligere oplysninger på egnet kogegrej og redskaber, se venligst kogegrejsguiden, side 8 .

Grilning

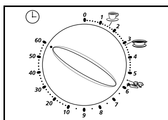
Grillen giver dig mulighed for at opvarme og stege maden hurtigt uden brug af mikrobølgefunktionen. Til dette formål er mikrobølgeovnen udstyret med et grillstativ.



1. Forvarm grillen til den ønskede temperatur ved at dreje knappen **VARMEEFFEKT** til grillsymbolet ( ) og dreje knappen **TID** til den korrekte tid.



2. Åbn døren og sæt maden ind på stativet.



3. Vælg den korrekte tilberedningstid og varmeeffekt (60 minutter i eksemplet).
Resultat : Kombinationsmadlavning starter.

 Bliv ikke nervøs hvis varmeelementet slår fra ved grilning. Systemet er indrettet til at undgå overophedning af ovnen.

 Brug altid grydelapper, når du skal tage i tallerkner i ovnen, da de er meget varme. Kontrollér, at varmelegemet er i vandret position.

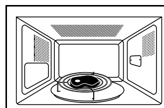
Kombineret mikrobølge og grill

DK

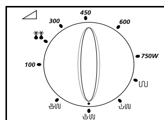
Du kan også kombinere mikrobølgemadlavning med grill, for hurtig tillavning og bruning samtidigt.

 Brug **ALTID** mikroovnfast og ovnfast grej. Glas- eller keramik-tallerkner er ideelle, da de tillader en jævn spredning af varmen i maden.

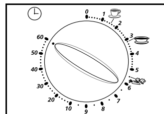
 Brug **ALTID** grydelapper ved berøring af kogegrej i ovnen, da det kan blive meget varmt.



1. Ovndøren åbnes ved at trykke på den store knap nederst til højre på kontrolpanelet. Sæt maden på stativet og stativet på pladen. Luk ovndøren.



2. Indstil varmeeffekt ved at dreje knappen **VARMEEFFEKT** (, ,).



3. Indstil kogetid ved at dreje knappen **TID** (60 minutter i eksemplet).
Resultat : Kombinationsmadlavning starter.

 Maksimumeffekten ved kombineret mikrobølgefunktion og grill er 600 W.

DK

Kogegrejsguide

Når du laver mad i mikrobølgeovnen, skal du være opmærksom på, at mikrobølgerne skal kunne trænge ind i madvarerne uden at blive reflekteret eller absorberet af kogegrejet.

Du bør derfor vælge kogegrej med omhu. Hvis kogegrejet er mærket som mikroovnfast, er du på den sikre side.

I nedenstående tabel kan du se, om en bestemt type kogegrej egner sig til brug i mikrobølgeovnen.

Kogegrej	Mikroovnfast	Kommentarer
Alufolie	✓ ✗	Du kan dække udsatte stykker af maden med små stykker alufolie. Hvis alufolien kommer for tæt på væggen i mikrobølgeovnen, eller hvis du bruger for meget alufolie, kan der opstå elektrisk lysbuedannelse.
Stegetallerken	✓	Må kun forvarmes i 8 minutter.
Porcelæn og stentøj	✓	Porcelæn, keramik, glaseret stentøj og benporcelæn er normalt egnet til brug i mikrobølgeovn, medmindre der er metalkant på.
Polyesterbakker eller papbakker	✓	Visse frostvarer sælges i disse bakker.
Emballage til færdigretter		
• Emballage af polystyren	✓	Færdigretter kan varmes direkte i emballagen af polystyren, men vær opmærksom på, at emballagen kan smelte, hvis den overophedes.
• Papirsposer eller avispapirr	✗	Brandfarligt.
• Genbrugspapir eller metalklemmer	✗	Kan forårsage lysbuedannelse.
Glasvarer		
• Ildfaste glas	✓	Kan anvendes medmindre der er metalkant på.
• Tynde glas	✓	Kan anvendes til at varme mad eller væske. Skrøbeligt glas kan gå i stykker ved for hurtig opvarmning.
• Glaskrukker	✓	Husk at tage låget af. Kun egnet til at opvarme mad.
Metal		
• Skåle, fade • Fryseposer med metalklemmer	✗ ✗	Kan forårsage elektrisk lysbuedannelse eller brand.
Papir		
• Tallerkner, kopper, servietter og køkkenrulle	✓	Kan bruges ved korte tilberedningstider og under opvarmning. Kan også bruges til at absorbere overskydende vand eller fedt.
• Genbrugspapir	✗	Kan forårsage elektrisk lysbuedannelse.
Plastic		
• Plastbokse	✓	Ildfast termoplast er specielt egnet. Nogle typer plastic deformeres og misfarves ved stærk varme. Brug ikke melaminplast.
• Plastfolie	✓	Plastfolie er beregnet til at forhindre, at maden bliver tør. Plastfolie bør ikke komme i kontakt med maden. Når du fjerner plastfolien, skal du være forberedt på, at der kan strømme varm damp op fra maden.
• Fryseposer	✓ ✗	Fryseposer må kun sættes i ovnen, hvis de tåler kogning/ovnvarme. Fryseposerne må ikke være lufttætte. Prik om nødvendigt hul på posen med en gaffel.
Vokspapir eller fedttæt papir	✓	Kan anvendes til at forhindre udtørring af maden og fedtstænk i mikrobølgeovnen.

✓ :Anbefalet

✓✗: Vær forsigtig

✗ : Usikkert

DK

MIKROBØLGER

Mikrobølgeenergi trænger ind i maden, idet den tiltrækkes af madens væske-, fedt- og sukkerindhold.
Mikrobølgerne får molekylerne i maden til at bevæge sig hurtigt. Molekylernes hurtige bevægelser skaber friktion, og maden koges ved den derved opståede varme.

TILBEREDNING

Kogegrej til tilberedning ved mikrobølger
Det valgte kogegrej skal være af en type, der gør det muligt for mikrobølgeenergien at trænge i maden. Mikrobølgerne kastes tilbage af metaller som f.eks. rustfrit stål, aluminium og kobber, medens de trænger igennem keramik, glas, porcelæn og plastik, samt papir og træ. Anvend derfor aldrig metalbeholdere ved tilberedningen.

Madvarer der er egnede til tilberedning ved mikrobølger
Flere typer madvarer er egnede til tilberedning ved mikrobølger, herunder friske og frosne grønsager, frugt, pasta, ris, kornprodukter, bønner, fisk og kød. Sovse, cremesauce, suppe, kage, henkogt frugt, og chutney kan tilberedes i en mikrobølgeovn. Som hovedregel kan mikrobølger anvendes til enhver type madvare der normalt vil blive tilberedt på et komfur. Smeltning af smør og chokolade, f.eks. (se kapitlet “Specielle vink”).

Tildækning under tilberedning
Tildækning af maden under tilberedning er vigtig, idet den fordampede væske frigøres som dampe og bidrager til kogningsprocessen. Maden kan tildækkes på forskellige måder, f.eks. med en keramikplade, plastikdeksel eller plastfolie.

Varmefordelingstid
Efter tilberedning skal maden ikke tages ud straks, men stå et stykke tid således, at temperaturen kan udjævnes i maden.

Tilberedningsguide for frosne grønsager
Anvend en passende ildfast glasskål. Kog tildækket i den angivne minimumstid – se tabel. Fortsæt kogningen for at opnå det ønskede resultat.
Rør to gange under kogningen og en gang derefter. Tilsæt salt, krydderier og smør efter kogningen. Læg låg på under varmefordelingstiden.

Madvare	Portion	Effekt	Tid (min.)	Varmefordelingstid (min.)	Instruktioner
Spinat	150g	600 W	5½-6½	2 - 3	Tilsæt 15 ml (1 spsk.) koldt vand.
Broccoli	300g	600 W	10-11	2 - 3	Tilsæt 15 ml (1 spsk.) koldt vand.
Ærter	300g	600 W	8-9	2 - 3	Tilsæt 15 ml (1 spsk.) koldt vand.
Grønne bønner	300g	600 W	10-11	2 - 3	Tilsæt 15 ml (1 spsk.) koldt vand.
Grønsagsblanding (gulerødder/ ærter/ majs)	300g	600 W	9-10	2 - 3	Tilsæt 15 ml (1 spsk.) koldt vand.
Grønsagsblanding (kinesisk)	300g	600 W	8½-9½	2 - 3	Tilsæt 15 ml (1 spsk.) koldt vand.

Kogeguide (fortsat)

Tilberedningsguide for ris og pasta

Ris: Anvend en stor ildfast glasskål med låg. Risens fylde vil blive fordoblet under kogningen. Kog tildækket.
Rør rundt efter kogetiden og inden varmefordelingstiden, og tilsæt salt eller krydderier og smør.
Vær opmærksom på, at risene måske ikke har absorberet alt vandet under kogetiden.

Pasta: Anvend en stor ildfast glasskål. Tilsæt kogende vand og en smule salt, og rør godt rundt. Kog utildækket.
Rør rundt en gang i mellem under og efter kogningen. Dæk pastaen til under varmefordelingstiden, og si derefter vandet grundigt fra.

Madvare	Portion	Effekt	Tid (min.)	Varmefordeling-stid (min.)	Instruktioner
Hvide ris (forkogt)	250g	750 W	17-18	5	Tilsæt 500 ml koldt vand.
Brune ris (forkogt)	250g	750 W	22-23	5	Tilsæt 500 ml koldt vand.
Blandede ris (ris + vandris)	250g	750 W	18-19	5	Tilsæt 500 ml koldt vand.
Majsblanding (ris + majs)	250g	750 W	19-20	5	Tilsæt 400 ml koldt vand.
Pasta	250g	750 W	11-12	5	Tilsæt 1000 ml kogende vand.

Tilberedningsguide for friske grønsager

Anvend en passende ildfast glasskål med låg. Tilsæt 30-45 ml koldt vand (2-3 spsk.) pr. 250 g medmindre en anden mængde vand anbefales - se tabel. Kog tildækket i den angivne minimumstid – se tabel. Fortsæt kogningen for at opnå det ønskede resultat. Rør en gang under kogningen og en gang derefter. Tilsæt salt, krydderier og smør efter kogningen.
Lad grønsagerne stå tildækket i en varmefordelingstid på 3 minutter.

Vink: Skær grønsagerne i lige store stykker. Jo mindre stykker, desto kortere kogetid.

Alle friske grønsager bør koges ved maksimal effekt (750 W).

Madvare	Portion	Tid (min.)	Varmeforde-lingstid (min.)	Instruktioner
Broccoli	250g 500 g	5-5½ 8½-9	3	Kog i lige store buketter. Arranger broccolien så stammen peger mod centrum.
Rosenkål	250g	6½-7½	3	Tilsæt 60-75 ml (5-6 spsk.) vand.
Gulerødder	250g	5-6	3	Skær gulerødderne i lige store stykker.
Blomkål	250g 500 g	5½-6 9½-10	3	Kog i lige store buketter. Skær store buketter over. Arranger så stammen peger mod centrum.
Courgetter	250g	4-4½	3	Skær courgetterne i skiver. Tilsæt 30 ml (2 spsk.) vand or en klat smør. Kog indtil courgetterne er møre.
Auberginer	250g	4½-5	3	Skær auberginerne i små skiver og dryp med 1 spsk. citronsaft.
Porrer	250g	5-5½	3	Skær porrerne i tykke skiver.
Champign-oner	125g 250g	1½-2 3½-4	3	Kog champignonerne hele eller i skiver.Tilsæt ikke vand. Dryp med citronsaft. Tilsæt salt og peber. Lad væsken løbe fra inden servering.
Løg	250g	5-6	3	Skær løgene i halve eller skiver. Tilsæt kun 15 ml (1 spsk.) vand.
Peberfrugt-er	250g	4½-5	3	Skær peberfrugterne i små stykker.
Kartofler	250g 500 g	5-6 9-10	3	Vej kartoflerne og skær dem i lige store halve eller kvarte stykker.
Kålrabi	250g	5-5½	3	Skær kålrabien i små terninger.

OPVARMNING

Mikrobølgeovnen genopvarmer mad på en brøkdel af den tid det tager, hvis man anvender almindelig ovn eller komfur.
Anvend varmeeffekterne og opvarmningstiderne i den følgende tabel som rettesnor. Tiderne i tabellen er udregnet på grundlag af drikkevarer med en stuetemperatur på +18 til +20°C, madvarer med en temperatur på +5 til +7°C.

Arrangement og tildækning

Undgå opvarmning af større stykker som f.eks. stege. Store stykker vil ofte koge for længe og udtørre inden centrum er fuldt opvarmet. Opvarmning af mindre stykker giver de bedste resultater.

Varmeeffekter og omrøring

Nogle madvarer kan opvarmes ved en varmeeffekt på 750W, medens du ved andre bør anvende 600W, 450W eller kun 300W .
Anvend tabellen, hvis du er i tvivl. Som hovedregel er det bedst at opvarme mad ved lav varmeeffekt, hvis madvaren skrøbelig, i store mængder, eller hvis den opvarmes meget hurtigt (som f.eks. tærter af hakket kød).
Du får de bedste resultater, hvis du rører rundt eller vender maden under opvarmning. Rør eventuelt også rundt inden servering.
Vær særlig forsigtig når du opvarmer drikkevarer og babymad. Rør rundt før, under og efter opvarmning, for at undgå stødkogning og dermed risiko for skoldning. Behold mad- eller drikkevaren i oven under varmefordelingstiden. Det kan anbefales at stikke en plastikske eller glaspind i drikkevarerne. Undgå at overophede (og dermed ødelægge) maden. Det er bedre at beregne en kort kogetid, for derefter at lægge yderligere tid til om nødvendigt.

Opvarmnings- og varmefordelingstider

Første gang du opvarmer madvarer, vil det være en god idé at notere den tid det tager - til fremtidig brug.
Sørg altid for, at den opvarmede mad er rygende varm og gennemvarmet.
Lad maden stå et kort tidsrum efter opvarmningen, så temperaturen udjævnes.
Den anbefalede varmefordelingstid er 2-4 minutter, medmindre andet er angivet i tabellen.
Vær særlig forsigtig ved opvarmningen af drikkevarer og babymad. Se også kapitlet indeholdende sikkerhedsforskrifter.

Opvarmnings af drikkevarer

Beregn altid en varmefordelingstid på mindst 20 sekunder, så temperaturen kan udjævnes. Rør rundt under opvarmning, hvis det er nødvendigt, og rør ALTID rundt efter. For at undgå stødkogning og dermed risiko for skoldning, anbefales det at stikke en plastikske eller glaspind i drikkevarerne og røre rundt før under og efter opvarmningen.

Opvarmnings af babymad

Babymad: Hæld babymaden i en dyb tallerken og læg et plastiklåg over. Rør maden grundigt efter opvarmning! Lad den stå yderligere 2-3 minutter. Rør rundt igen og kontroller temperaturen. Den anbefalede serveringstemperatur er 30-40°C.

Babymælk: Hæld mælken i en helt ren glasflaske. Opvarm uden låg. Hvis flasken opvarmes med sutten på, kan den eksplodere, hvis mælken bliver overophedet. Ryst flasken grundigt inden varmefordelingstiden og yderligere en gang inden servering! Kontroller altid mælkens temperatur inden du giver den til barnet. Den anbefalede serveringstemperatur er ca. 37°C.

Bemærk:

Babymad skal altid kontrolleres grundigt inden servering, for at forhindre, at barnet brænder sig. Anvend nedenstående tabels varmeeffekter og tider som rettesnor ved opvarmning.

DK

Opvarmning af mad- og drikkevarer

Anvend tabellens varmeeffekter og tider som rettesnor ved opvarmning.

Madvare	Portion	Effekt	Tid (min.)	Varmefor-delingstid (min.)	Instruktioner
Drikke (kaffe, mælk, te, vand ved stuetempe-ratur)	150 ml (1 kop) 250 ml (1 krus)	750W	1½-2 2-2½	1-2	Skænk i en keramisk kop og opvarm utildækket. Placer koppen (150ml) eller kruset (250ml) på drejeskivens centrum. Omrør omhyggeligt før og efter hensætningstiden.
Suppe (afkølet)	250g 450g	750W	3-3½ 4-4½	2-3	Hæld suppen i en dyb tallerken. Læg et plastiklåg på. Rør grundigt efter opvarmning og igen inden servering.
Stuvning (afkølet)	350g	600W	5-6	2-3	Hæld stuvningen på en tallerken. Læg et plastiklåg på. Rør rundt lejlighedsvis under opvarmningen og igen inden varmefordelingstiden og serveringen.
Pasta med sovs (afkølet)	350g	600W	4-5	3	Læg pastaen (f.eks. spaghetti eller nudler) på en flad tallerken. Dæk til med plastfolie.Rør inden servering.
Fyldt pasta med sovs (afkølet)	350g	600W	4½-5½	3	Læg den fyldte pasta (f.eks. ravioli, tortellini) i en dyb tallerken. Læg et plastiklåg på. Rør rundt lejlighedsvis under opvarmningen og igen inden varmefordelingstid og servering.
Færdigret (afkølet)	300g 400g	600W	5-6 6-7	3	Placer et måltid med 2-3 kølede dele på en keramisk plade Tildæk med mikrobølgebestandig, klar madfolie.
Frossen færdigret	300g 400g	600W	11½-12½ 13-14	4	Placér en mikrobølgeovnsikker tallerken med den frosne færdigret (-18°C) på drejeskiven. Perforér filmen eller tildæk med mikrobølgebestandig, klar madfolie. Lad stå i 4 minutter efter opvarmning.

Opvarmning af babymad og -mælk

Anvend tabellens angivelser af varmeeffekt og tid som rettesnor ved opvarmning.

Madvare	Portion	Effekt	Tid (min.)	Varmefo-rdelings-tid (min.)	Instruktioner
Babymad (grønsager + kød)	190g	600 W	30 sek.	2 - 3	Hæld babymaden i en dyb tallerken. Kog med låg. Rør rundt efter kogetiden. Lad maden stå i 2-3 minutter. Rør rundt inden servering og kontroller temperaturen omhyggeligt.
Babygrød (korn + mælk + frugt)	190g	600 W	20 sek.	2 - 3	Hæld grøden i en dyb tallerken.Kog med låg. Rør rundt efter kogningen Lad grøden stå i 2-3 minutter. Rør grundigt inden serveringen og kontroller temperaturen omhyggeligt.
Babymælk	100ml 200ml	300 W	30 - 40 sek. 1 min - 1 min 10 sek.	2 - 3	Ryst eller rør mælken grundigt og hæld den på en helt ren glasflaske. Placer flasken midt på pladen. Kog uden låg. Ryst mælken grundigt og lad den stå i mindst 3 minutter. Ryst grundigt igen, inden servering og kontroller temperaturen omhyggeligt.

DK

OPTØNING

Mikrobølger er fremragende til optøning af frossen man. Mikrobølgerne tør maden nænsomt op i løbet af kort tid. Dette kan være en stor fordel hvis man skulle få uventede gæster.

Frossen fjerkræ skal optøs meget grundigt inden tilberedning. Fjern eventuelle metalsnore og tag fjerkræet ud af indpakning, så væsken fra optøningen kan løbe ud.

Sæt den frosne mad på en tallerken uden at dække den til. Vend den midtvejs under optøningen. Hæld væske fra og fjern kråsen så hurtigt som muligt. Kontroller undervejs om maden føles varm.
Hvis mindre dele af maden begynder at blive opvarmet, kan du beskytte dem ved at pakke dem ind i mindre stykker aluminiumsfolie under optøningen.

Hvis det yderste af fjerkræet begynder blive opvarmet, kan du afbryde optøningen og lade maden stå i 20 minutter inden du fortsætter.
Lad fisk, kød og fjerkræ hvile for at fuldbyrde optøningen. Varmefordelingstiden vil variere alt efter hvor stor mængde der skal tøs op. Se nedenstående tabel.

Vink: Flat food defrosts better than thick and smaller quantities need less time than bigger ones. Remember this hint while freezing and defrosting food.

Anvend følgende tabel som rettesnor ved optøning af mad med temperaturer på -18 to -20 °C.

Alle frosne madvarer skal optøs ved den dertil egnede effekt (180 W,).

Madvare	Portion	Tid (min.)	Varmeforde-lingstid (min.)	Instruktioner
Kød Hakket oksekød Svinekoteletter	500g 250g	10-12 7-8	5 - 20	Læg kødet på en flad tallerken. Beskyt tynde kanter med aluminiumsfolie. Vend efter halvdelen af optøningstiden!
Fjerkræ Kyllingestykker Hel kylling	500 g (2 stk) 1000g	12-14 25-28	15 - 40	Læg kyllingestykkerne på en flad tallerken med skindsiden, nedad. Hele kyllinger lægges først med brystsiden nedad. Beskyt de tynde dele såsom vinger og endestykker med aluminiumsfolie. Vend efter halvdelen af optøningstiden!
Fisk Fiskefileter	250g (2 stk) 400g (4 stk)	6-7 11-13	5 - 20	Læg de frosne fisk midt på en flad tallerken. Gem tynde dele under tykke. Beskyt tynde dele med aluminiumsfolie. Vend efter halvdelen af optøningstiden!
Frugt Bær	250g	6-7	5 - 10	Fordel frugten på en flad glastallerken (med stor diameter).
Brød Rundstykker (á ca. 50 g) Toast/ Sandwich Rugbrød (hvede + rug/ flerkorn)	2 stk 4 stk 250g 500g	1½-2 3-4 4-5 8-10	5 - 10	Rundstykker arrangeres cirkulært, brød horisontalt på et stykke køkkenrulle midt på pladen. Vend efter halvdelen af optøningstiden!

DK

GRILL

Grill-varmelegemet er placeret under ovnens loft. Det fungerer, når ovndøren er lukket og glaspladen roterer. Glaspladens rotation bevirker, at madvarerne brunes mere ensartet. Forvarmning af grillen i 4 minutter vil bevirke, at madvarerne brunes hurtigere.

Kogegrej til grillstegning:

Bør være ovnfast og kan indeholde metal. Anvend aldrig kogegrej af plastik; det kan smelte.

Madvarer der er egnet til grillstegning:

Koteletter, pølser, bøffer, hamburgere, bacon og røgede skinkeskiver, portioner med tynde fisk, sandwiches og alle slags toast med fyld.

VIGTIG BEMÆRKNING:

Når kun grillen er i brug, så sørg for, at grill-varmelegemet er i vandret position under ovnens loftet og ikke på bagvæggen i lodret position. Husk på, at madvarerne skal placeres på det høje stativ, medmindre andre instruktioner anbefales.

KOMBI (MICROBØLGE + GRILL)

Denne tilberedningsmetode kombinerer den strålevarme, der kommer fra grillen, med mikrobølgetilberedningens hurtighed. Den fungerer kun, når ovndøren er lukket, og glaspladen roterer. Som følge af glaspladens rotation bliver madvarerne brunet ensartet. Der er tre kombinationsmuligheder for denne model: 600 W + grill, 450 W + grill og 300 W + grill.

Kogegrej for tilberedning med mikrobølge + grill

Anvend kun kogegrej, som mikrobølger kan passere igennem. Kogegrej bør være ovn-fast. Anvend ikke kogegrej af metal til denne kombinerede metode. Anvend aldrig koge-grej af plastik; det kan smelte.

Madvarer der er egnet for mikrobølge + grill-tilberedning:

Madvarer, der er egnet til den kombinerede tilberedningsmetode, omfatter alle slags fremstillede madvarer, der behøver genopvarmning eller bruning (f. eks. kogt pasta), samt madvarer, der behøver en kort bruningstid på oversiden. Metoden kan også anvendes til portioner med "tykke" madvarer, der vil have fordel af en brunet og sprød overflade (f. eks. kyllingestykker; vend dem, når den halve tilberedningstid er gået). Se grill-tabellen for yderligere detaljer.

VIGTIG BEMÆRKNING:

Når den kombinerede metode (mikrobølge + grill) anvendes, så sørg for, at grill-varmelegemet er i vandret position under ovnens loft og ikke på bagvæggen i lodret position. Madvarerne bør anbringes på det høje stativ, medmindre andre instruktioner anbefales. Ellers skal de placeres direkte på glaspladen. Se instruktionerne i det føl-gende diagram.

Madvarerne skal vendes, hvis de skal brunes på begge sider.

Grillvejledning

Forvarm varmeelementet med grillfunktionen ved grillning af frisk eller frossen mad.

Brug effektniveauerne og tiderne i denne tabel som retningslinjer for grillning.

Mad	Portion	Forvar-mning-stid (min.)	Tilberedn. indstilling	1. side, tid (min.)	2. side, tid (min.)	Anvisninger
Toastskiver	4 stk. (4 x 25g)	5	Kun Grill	6-7	5-6	Læg toastskiverne ved siden af hinanden på stativet.
Rundstykker (bagte)	2-4 stk.	3	Kun Grill	3-4	2-3	Læg først rundstykkerne med undersiden opad i en cirkel direkte på glaspladen.
Grillstegte tomater	250 g (2 stk.)	5	300 W + Grill	5½-6½	--	Skær tomaterne i halve. Kom lidt ost ovenpå. Anbring dem i en cirkel i et fladt ildfast glasfad. Sæt fadet på stativet.
Toast "Hawaii"	2 pcs (300 g)	5	300 W + Grill	7-9	--	Rist brødskiverne først. Læg toastskiverne med fyld på stativet. Læg 2 toastskiver overfor hinanden direkte på stativet. Lad dem stå i 2-3 minutter.
Kyllingevin-ger (kølede)	400-500g (6 stk.)	5	300 W + Grill	11-13	10-12	Tilbered kyllingestykker som f.eks. vinger eller lår med olie og krydderier. Placér dem i en kreds på risten med benene mod midten. Lad dem stå i 2-3 minutter efter grillningen.

Grillvejledning (fortsat)

Mad	Portion	Forvar-mning-stid (min.)	Tilberedn. indstilling	1. side, tid (min.)	2. side, tid (min.)	Anvisninger
Bagte kartofler	500 g	5	450 W + Grill	10-12	--	Skær kartoflerne i halve. Anbring dem i en cirkel på stativet med den overskårede side mod grillen.
Frossen pasta	400 g	---	600 W + Grill	14-16	3-4	Læg den frosne pasta (-18°C), f.eks. lasagne, tortellini eller canneloni i et passende ildfast glasfad og placér fadet på risten.
Frossen fiskegratin	400 g	---	600 W + Grill	16-18	3-4	Læg den frosne fiskegratin (-18°C) i et passende ildfast glasfad og placér fadet på risten.
Frosne pizzasnacks	250 g (8 stk.)	---	300 W + Grill	12-13	---	Læg de frosne pizzasnacks (-18°C) eller mini-quiches i en kreds på risten.
Frossen streusel cake	200-250 g (1-2 stk.)	---	300 W + Grill	4-6	---	Læg de frosne kagestykker(-18°C) ved siden af hinanden på risten. Lad stå i 5 minutter efter optøning.

SPECIELLE VINK

SMELTNING AF SMØR

Læg 50g smør i en dyb glasskål. Læg et plastiklåg over.
Varm op i 30-40 sekunder ved 750 W, indtil smørret er smeltet.

SMELTNING AF CHOKOLADE

Læg 100 g chokolade i en lille dyb glasskål.
Varm op i 3-5 minutter, til chokoladen er smeltet.
Rør en eller to gange under smeltningen.

SMELTNING AF KRYSTALLISERET HONNING

Læg 20 g krystalliseret honning i en lille dyp glasskål.
Varm op i 20-30 sekunder ved 300 W, indtil honningen er smeltet.

SMELTNING AF GELATINE

Læg tørre gelatineplader (10 g) i koldt vand i 5 minutter.
Læg derefter den afdryppede gelatine i en lille ildfast glasskål.
Varm op i 1 minut ved 300 W.
Rør rundt efter smeltning.

TILBEREDNING AF GLASUR (TIL KAGER)

Bland glasurpulver (ca.14 g) med 40 g sukker og 250 ml koldt vand.
Kog i ildfast glasskål i 3½ - 4½ minutter ved 750 W, til glasuren er gennemsigtig.
Rør to gange under kogningen.

TILBEREDNING AF SYLTETØJ

Hæld 600 g frugt (f.eks. blandede bær) i en passende ildfast glasskål med låg.
Tilsæt 300 g sukker og rør grundigt.
Kog med låg i 10 - 12 minutter ved 750 W.
Rør flere gange under kogningen. Hæld syltetøjet direkte over i glas med skruelåg. Lad glassene stå åbne i 5 minutter.

TILBEREDNING AF BUDDING

Bland buddingpulver med sukker og mælk (500 ml) i henhold til instruktionerne fra producenten og rør grundigt. Anvend en passende ildfast glasskål med låg.
Kog med låg i 6½ - 7½ minutter ved 750 W.
Rør grundigt flere gange under kogningen.

BRUNING AF HAKKEDE MANDLER

Drys 30 g hakkede mandler ud på en mellemstor tallerken.
Brun mandlerne 3½ - 4½ minutter ved 600 W, og rør flere gange under tilberedningen.
Lad retten stå i ovnen 2 - 3 minutter. Anvend handsker når du tager den ud!

DK

Rengjøre mikrobølgeovnen

Følgende deler av mikrobølgeovnen skal rengjøres med jevne mellomrom. Ellers kan matrester og fettflekker brenne seg fast, slik at det blir vanskelig å få ovnen ren igjen.

- ***IInnvendige og utvendige overflater.***
- ***IIDøren og dørhengslene.***
- ***IDen roterende tallerkenen og rulleringen.***

☛ Du skal **ALLTID** kontrollere at dørhengslene er rene, og at døren kan lukkes helt igjen.

1. Vask mikrobølgeovnen utvendig med en myk klut og varmt såpevann. Vask deretter med en fuktig klut uten såpevann, og tørk av mikrobølgeovnen med en tørr klut.
2. Bruk såpevann til å fjerne fettsprut og flekker på veggene innvendig i mikrobølgeovnen og på rulleringen. Vask deretter med en fuktig klut uten såpevann, og tørk av mikrobølgeovnen med en tørr klut.
3. Fastbrent mat og dårlig lukt fjernes ved å stille en kopp uttynnet sitronsaft på den roterende tallerkenen. Slå på mikrobølgeovnen i 10 minutter med full varmeeffekt.
4. Den roterende tallerkenen kan vaskes i oppvaskmaskinen.

✉ Det må **IKKE** komme vann inn i ventilasjonsåpningene. Bruk **ALDRI** skurepulver eller oppløsningsmiddel. Pakningene på ovnsdøren skal rengjøres spesielt omhyggelig.

- Det må ikke være partikler på pakningene.
- Det må ikke være partikler som kan komme i klemme i ovnsdøren,
- Slik at den ikke kan lukkes helt igjen

✉ Rengør mikrobølgeovnen efter brug med et mildt rengøringsmedel, men lad mikrobølgeovnen afkøle først for at undgå læsioner.

Tekniske specifikationer

SAMSUNG etterstreber å utvikle og forbedre sine produkter hele tiden. Vi forbeholder oss derfor retten til å endre tekniske data uten forutgående varsel.

Modell	**G2719N**
Strømkilde	230V ~ 50 Hz
Strømforbruk Mikrobølge Grill Kombinationsindstilling	 1100 W 1000 W 2100 W
Varmeeffekt	100 W / 750 W (IEC-705)
Driftsfrekvens	2450 MHz
Magnetron	OM75S(31)
Avkjøling	Motordrevet kjølevifte
Mål (b x h x d) Utvendige mål Innvendige mål	 489 x 275 x 396 mm 330 x 187 x 320 mm
Volum	20 liter
Vekt Netto	 Ca.15 kg

SAMSUNG ELECTRONICS